Bavar.
1465

Bavar. 1465

<36610450260011
<36610450260011
Bayer. Staatsbibliothek

Bavar.
465

Wohlmeinende Unterredung mit dem Baierischen Landmanne.

374

Bav. hist. 192
1465.

Oecon.
p. 166.

R.

Oec. agr. N. 66.

Wohlmeinende

Unterredung

mit dem

Baierischen Landmanne.

Nebst

Anleitung zum Mohn oder Magsamen — Oelrettig — Reps — Toback — Krapp und Burgunderrübenbau,

dann einem Anhange

über Verbesserung der Oelmühlen.

Von

dem königlich Baierischen General Landes Commissariat in München veranlaßt und zum Drucke befördert.

Verfaßt

von

J. P. Kling,

Direktor bei der königl. Landes-Direktion von Baiern.

München.

Bei Joseph Lindauer.

1808.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS.

Wie sich der grose Mann in stiller Zurückgezogenheit ausbildet, als Jüngling meistentheils unbemerkt von der Welt: so entwickelt sich der Groshandel, so gedeihen mit dem Belebenden Einflusse desselben die eifrige Benüzung des Bodens, die kluge Behandlung der Heerden, die emsige und erfindsame Verarbeitung der Naturstoffe, die Kultur der Künste, die Veredlung der bürgerlichen Verfassung — alles zwar vor den Augen der Welt, aber von den meisten unbeachtet, in der Vollendung erst bewundert.

Hüllmanns Geschichte des Byzantischen Handels.

Lieber Landmann!

Wenn es wahr ist, daß ein wohleingerichteter Ackerbau die Grundveste eines Staates ausmacht; wenn es ferner wahr ist, daß Gewerbe und Handel nur dann wohlthätig in einem Staate wirksam sein können, wenn solche durch Erzeugnisse, die der Acker gewähret, unterstützt werden; wenn es endlich wahr ist, daß eine Familie arm werden muß, wenn sie immer mehr ausgibt als sie einnimt, oder welches dasselbe ist, wenn in der grosen Familie, welche ein Staat ausmacht, für nothwendig gewordene Bedürfnisse mehr Geld ins Ausland geht, als für entbehrliche Landes-Produkte vom Auslande erhalten wird: so verdienet meines Erachtens der Ackerbau die gröste Aufmerksamkeit, nicht nur von jenen, welche an der Regierung des Staates Antheil haben, sondern von jedem Fa-

milienvater dessen Beruf es ist, in der Bearbeitung seiner Felder sein zeitliches Heil zu suchen.

Wer glaubte, der Baierische Landmann sei bei seinen Geschäften gleichgiltig, er könne nicht nach, seine Umstände zu verbessern, der irret sehr. Zwar hat ihn die Natur mit sehr ergiebigem Erdreiche im Durchschnitt gesegnet; dabei ist aber auch sein Getreidbau so vortheilhaft eingerichtet, daß ihm keine deutsche Provinz hierin den Rang streitig machen wird. Der starke Verbrauch davon im Lande selbst zu Speis und Trank, und der grose Ueberschuß, welcher jährlich in benachbarte Provinzen gegeben werden kann, liefern den Beweis hievon. Noch stärker wird dieser Beweis, durch einen Rückblick auf die kaum verflossene Kriegsjahre. Zahlreiche Armeen wurden ernährt und doch konte noch an Nachbarn abgegeben werden, denen es mangelte. Anstatt daß sonst in Kriegsjahren wegen häufiger Einquartirung, wegen beständigen Kriegsfrohndfuhren und sonstigen

Hinder=

Hindernissen der Ackerbau zum Theile vernachläsiget werden muß, sah man das Gegentheil in Baiern. Nicht nur wurde derselbe in seiner ganzen Gröse fortgesezt, er wurde so gar vermehrt, und vielleicht in einem Zeitraum von 10 Jahren mehr ödes Land in Kultur gesezt, als vorher in 30 Jahren nicht geschah. Freilich trug hiezu die von der Regierung getroffene Einrichtung vieles bei. Alles was bei einer Armee leben hat, trägt auch seinen Magen bei sich, und will genährt sein. Ist nun eine solche Armee mit keinen Magazinen versehen, so sind zwei Wege die zu ihrer Befriedigung führen. Man gibt ihnen nämlich ihren Bedarf, oder sie nehmen solchen. Wo aber eine Armee nehmen muß, da folgt Verwüstung auf dem Fuse. Man nimt nämlich nicht nach Maas des Bedarfes, sondern was man findet, um genug zu haben, und bekümmert sich wenig darum, ob die Hälfte davon zu Grunde gerichtet wird; auch nimt man nur an den nächsten Orten wo die Armee steht, und gewöhnlich ist die Folge, daß der ausgeleerte

leerte Landmann Haus und Hof verlassen und in eine andere Gegend wandeln muß, um dem Hungertode zuvorzukommen. Ganz anders verhält es sich, wenn man den Truppen das Benöthigte darbringt, dann kann nach Möglichkeit Ordnung erhalten und die Last so vertheilt werden, daß keine Gegend ganz unterdrückt wird. Wenn nun die Heeresführer dabei so viel Menschlichkeit besizen, daß Sie alle Verheerungen auf dem Felde streng untersagen, so wird es möglich, das Verheerende eines Krieges abzuwenden. Der lezte Weg wurde von Seiten der Regierung eingeschlagen und mit aller Anstrengung ausgeführt, dabei können wir aber auch den Feldherrn nicht genug danken, daß sie von Menschlichkeit beseelt, alle Verheerungen, wo es nicht eiserne Nothwendigkeit erheischte, abzuwenden suchten.

Nur bei diesen Umständen sah sich der Landmann in dem Falle, mitten unter dem Waffengetümmel seinen Ackerbau fortzusezen. Hiezu kamen hohe Getreidpreise, und nun kämpfte derselbe gleichsam gegen den

Krieg, verdoppelte seinen Fleis und suchte sich auf diese Art bei häuslichen Würden zu erhalten. Der Erfolg krönte seinen Fleis, und anstatt daß in vorigen Zeiten jeder Krieg mit Verheerung verknüpfet war, so schlug dieser nur eine Wunde, wofür der eben angenommene Fleis bei dem Ackerbaue, das heilsamste Pflaster war.

Aber nun lieber Landmann sind die Getreidpreise auf einmal herunter gekommen, du spürst ein Mißverhältnis in deinem häuslichen Wesen, dein Muth scheint zu sinken; und von vielen heist es schon, sie seien nicht abgeneigt einen Theil ihres Fleises, und mit solchem auch einen Theil ihrer Felder veröden zu lassen. Ob dieses wirklich wahr sei, bezweifle ich noch, da ich aber im Eingange von der Wichtigkeit deines Geschäftes geredet habe, so möchte es dermalen kein unrechter Zeitpunkt sein, ein Wort ganz im Vertrauen mit dir zu sprechen.

Es ist wahr, der schnelle Fall der Getreidpreise hat einen merklichen Unterschied

in

in deinen häuslichen Rechnungen hervorgebracht. Allein, wenn du an vorige Zeiten zurück denkst, so liegt doch hierin kein Anlaß zu Mißmuth. Ein Freund der Menschheit, Hr. Prof. Frohn gab sich die Mühe, die Münchner Schrannenpreise vom Jahre 1747 bis zum Jahre 1797, also von 50 Jahren in eine Tabelle zu bringen, und obschon die Theure oder Hungerjahre 1771, 1772 und 1773, nicht minder die Jahre 1795 und 1796, welche ebenfalls keine wohlfeile waren, mit in die Rechnung fallen, so brachte er doch nur nachstehende Mittelpreise heraus:

Weizen	— —	12 fl.	16 kr.
Korn	— —	8 fl.	20 kr.
Gerste	— —	7 fl.	3 kr.
Haber	— —	4 fl.	50 kr.

Halte ich die Mittelpreise vom 18ten März 1808 dagegen, welche für

Weizen	— —	13 fl.	48 kr.
Korn	— —	8 —	4 —
Gerste	— —	7 —	58 —
Haber	— —	6 —	27 —

betra=

betragen; so zeigen sich diese Preise, das Korn ausgenommen, noch höher, als die Mittelpreise von 50 Jahren.

Die Einwendungen, welche du dabei zu machen hast, sind mir nicht unbekant. Du sagst sehr richtig und wahr: wenn zu andern Zeiten die Getreidpreise niedrig standen, so bezahlte ich meinen Ehehalten und Tagwerkern einen geringern Lohn, meine Ackerwerkzeuge, und was ich von dem Kaufmanne zu meiner Haushaltung brauchte, war ebenfals in wohlfeilerm Preise u. s. w. War meine Einnahme geringer, so war es auch die Ausgabe, und ich konte bestehen, dermalen ist es aber anders: wo ich verkaufen kann ist es wohlfeil, theuer hingegen wo ich bezahlen und einkaufen muß, die Wagschale sinkt tief, in welcher die Ausgabe liegt u. s. w. Diese Umstände verdienen erwogen zu werden, es wird nicht schwer sein, die Quelle davon zu finden.

Sonst pflegt man zu sagen, nach Krieg folgt Frieden, und sind die Kriegsjahre

Jahre

Jahre des Drangsals, so folgt nach dem Frieden die Zeit der Ruhe, der Erholung. Wir hatten lange Krieg, Frieden wurde auf allen Seiten geschlossen, und nun — leben wir erst recht im Kriege, und zwar in einem Kriege, der alle Stände beinahe eben so drückt, als wenn Armeen im Lande stünden. Dieses ist der Krieg mit England, und die damit verbundene Sperrung der Meere, wodurch alle Erzeugnise, welche uns ganz oder zum Theile auf Schiffen zugeführt wurden, einen unerhört hohen Preis erhalten haben. Der Mensch lebt nicht allein vom Brod, mit seiner Veredelung steigen auch seine Bedürfnise, und wenn es einmal zur Gewohnheit geworden, sich des Zuckers, des Caffees, der Gewürze, des Tabacks u. s. w. zu bedienen, so bezahlt man lieber hohe Preise, als daß man solche Sachen entbehrt. Eben so verhält es sich mit vielen Kleidungsstücken, wozu die Stoffe über dem Meere erzogen und uns über solche zugeführt werden, als Baumwolle, Farben u. d. gl. Der Staatsdiener, der Gewerbsmann, der Handwerks-

mann

mann u. s. w. genieset daher ein ziemlich wohlfeiles Brod, ohne daß er sagen könnte, wir leben in wohlfeilen Zeiten; das Gleichgewicht in den Preisen der Bedürfnise fehlt, aber dieses Mißverhältnis drückt den Bauernstand am härtesten; weil nur seine verkäufliche Produkten in geringerem Werthe sind, und er doch nicht ganz jene entbehren kann, die zu hoch stehen; und weil der Handwerksmann und andere Arbeiter, welche ihre Mannsnahrung in Anschlag bringen müssen, zu solch geringen Preisen noch nicht arbeiten können, die den Getreidpreisen angemessen wären.

Noch ein anderes Mißgeschick drükt auf den Landmann, welches diese eiserne Zeit herbeiführt. Gott segnete dich im abgewichenen Jahre vorzüglich mit Wintergetreid so reichlich, daß für das Vaterland Ueberfluß vorhanden ist, und doch ein beträchtlicher Theil an benachbarte Staaten abgegeben werden könte, worin theils Mangel, theils Theuerung herrscht; allein Geldmangel bei einem, und zu geringhal-

tiges Geld bei dem andern hemmen dieses wohlthätige Gewerb.

Eine Folge, die nicht weniger fühlbar auf uns wirken muß, ist, daß wir bei diesen Verhältnisen Geldärmer werden. Es ist doch natürlich und wahr, daß wenn ich für mehrerlei Bedürfnisse dem Auslande übermäsig hohe Preise bezahlen, und für meine eigene Produkte theils keinen Absaz finde, theils solche für geringe Preise hingeben muß, eine Lücke in der Rechnung entstehen werde, die desto gröser wird, je länger solche Verhältnisse die Oberhand behalten. Dabei bleibt selten ein Uebel allein, eins führt gewöhnlich das andere bei der Hand. Das Kind von Geldarmuth ist Lähmung in Gewerben, welch leztere Muthlosigkeit zum Enkel hat.

Du siehst hieraus lieber Landmann! daß eben so wenig ein Staat ohne den andern in der grosen Weltregierung glücklich sein kann, als es eine einzelne Familie in einem Staate ohne die andere ist.

Du bist Bauer, brauchst aber Wagner, Schmitt, Schuster, Schneider, Weber, Müller, Maurer, Zimmermann, Hafner, Kaufmann u. s. w. Der Staat, als Vater der grosen Familie hat nun gesorgt, daß es an obigen Hilfsmitteln nicht gebricht; allein zu ihrem Lebensgenuß braucht sie Zucker, Caffee, Gewürze, Oel, Taback, Wein, Tücher, Seiden- und Baumwollenwaaren, Farben, und was dergleichen Sachen mehr sind, von andern Staaten; wenn nun ein Geleich der Kette, wodurch Staaten zusammenhangen, zerbricht; wenn der Handelsverkehr aus dem Geleise tritt, so entstehen die Folgen, die wir wirklich fühlen.

Die Fürsten der Völker lassen es an sich nicht fehlen, das Band der Staaten, den Handelsverkehr zu unterhalten, schliesen desfals Verträge und Bündnise, wenn aber einzelne Staaten aus Eigennuz oder andern Ursachen aus diesem Verbande treten und sich zum Nachtheile der andern die Vortheile allein zuziehen wollen, so werden, wenn gütliche Unterhandlungen nicht angenommen

men werden, die Waffen als Schiedsrichter gewählt, und so entstand der Krieg mit England, welches sich die Alleinherrschaft auf dem Meere und mit dieser den Alleinhandel zueignen will, welches dann auch schon zu manch anderm Kriege Anlas gegeben hat.

Ob dieser schon langjährige Kampf seinem Ende nahe ist, oder wie lang derselbe noch seine drückende Wirkung äusern wird, ist uns Menschenkindern ein Geheimnis. Ob wir aber dabei ruhig zusehen oder unsere Kräfte ebenfals zum Kampfe gebrauchen sollen, ist eine Frage, die verdient erwogen zu werden.

Du hast Waffen in deiner Gewalt, womit du dem Feinde Schlachten abgewinnen kanst, ohne daß dabei Blut vergossen würde, und diese Waffen sind deine Ackerwerkzeuge, das Schlachtfeld sind deine Felder. Den Aufruf zum Kampfe wollen wir aus dem klugen Hausvater hernehmen, den er in folgenden zwei Regeln gegeben hat; nämlich

die

Die Arbeit, welche du in deiner Haushaltung selbst verrichten kanst, dazu brauche keinen Fremden

und

Was du in deiner Haushaltung selbst erzeugen kanst, das kaufe von keinem andern.

Gehen wir, mit einem Rückblick auf diese lezte Regel, die Gegenstände durch, die wir dermalen um so theuern Preis vom Auslande kaufen müssen, und überlegen wir, welche davon wir uns selbst verschaffen können. Wenn es auch nur bei einem Theile zutrift, so ist es doch in Bezug auf deine Haushaltung besser, wenn das Geld dafür in deinen Säckel fliest; zugleich ist es für die grose Familie die den Gesamtstaat vorstellt, besser, wenn das Geld im Lande bleibt, welches man bis jezt dem Auslande hingeben muste. Solte der Anbau dergleichen Gewächse besondere Thätigkeit erfodern, so muß uns das nicht abschrecken. Wir sind nun einmal Adamssöhne, und das Urtheil welches Gott über den Adam fälte, da er sprach: Im Schweise deines Angesichts solst

du

du dein Brod essen, und die Erde soll dir Distel und Dorne hervorbringen, gilt für uns alle, und jeder Familienvater darf sich als ein Adam betrachten; aber auch der Trost liegt darin, daß Mühe und Fleis mit Segen belohnt werden.

Giengen wir die Geschichte von der Zeit als der Deutsche sich mit Hülsenfrüchten und Haberbrod begnügte, bis auf jezige Zeiten durch, so würden wir finden, daß die in der Zwischenzeit eingeführte edlere Gewächse grosen Theils Kinder der Noth, oder edler Muth waren, das gesellschaftliche Leben zu erheben. Bereitwilligkeit das Gute anzunehmen, was man in benachbarten Staaten bemerkte, trug hiezu eben so viel bei, als die Aufmerksamkeit derer, welche auf Heereszügen in fremden Ländern das Gute was sie fanden, auffaßten, und bei ihrer Rückkehr in ihrem Vaterlaud in Ausübung brachten. Freilich gehört Ueberlegung und Beurtheilungskraft dazu, um auszumitteln, was sich aus andern Ländern mit gutem Erfolge übertragen läßt; weil Hize und Kälte und

überhaupt die Witterung auf unserm Erdballen so unendlich verschieden ist.

Frankreich gab uns hierin im verwichenen Jahre ein vortreffliches Beispiel. Seinen vielen Baumwollenzeugmanufakturen drohte eine Stockung, weil die Baumwolle theils zu theuer, theils gar nicht mehr zu bekommen war. Baumwolle wächst nur in heisen Ländern. Der südliche Theil von Frankreich gehört zwar unter die warme, keineswegs aber unter die heisen Länder. Doch machte man den Versuch, die Baumwollstaude in seinen südlichen Provinzen anzubauen. Die Pflanze wuchs und die davon erzeugte Baumwolle ward gut befunden. Nun steigt der Muth, und diese Pflanzung wird schon dieses Jahr im Grosen betrieben werden. Hier kann man doch im Ernste sagen, die Noth gebahr dieses Mittel? Wenn aber die Folge den verspürten Nuzen hinlänglich bestätiget haben wird; so wird dieses Mittel nicht nur ein Aushelfer in der Noth — es wird für Frankreich bis in die späteste Zeiten eine

Wohlthat bleiben; weil es sich nun eine Sache selbst verschaffen kann, für welche bisher so vieles Geld in andere Länder und in andere Welttheile geschickt worden war.

Dieses Gewächs hier zu ziehen, läst unser Klima nicht zu, aber fragen dörfen wir uns doch, gibt es keine andere Sachen die wir um theuern Preis vom Auslande holen, und uns selbst verschaffen könten?

Caffee und Zucker sind bei den dermaligen Zeiten wahre Geldfresser, und ihr Gebrauch ist so allgemein eingeschlichen, daß der jährliche Betrag, welcher dafür hingegeben wird, viele tausend Gulden, für ganz Deutschland aber mehrere Millionen ausmacht. Fragte man, ist denn dieser Trank dem Menschen so nothwendig, oder kann er ohne denselben weniger gesund sein, oder ist er das Mittel, das menschliche Leben zu verlängern, so würden freilich die Antworten nicht zu Gunsten derer ausfallen, die einen so grosen Werth hinein

ein sezen. Aber die Menschenkinder sind nun so, woran sie Nachahmungssucht einmal gewöhnt hat, das vermissen sie nicht gerne mehr, und solten auch ihre übrige häusliche Umstände darunter leiden.

Caffee ist die Frucht eines Baumes, welcher nur in heisen Ländern gedeihet, wir müssen daher schlechtweg Verzicht darauf thun, solchen nachzupflanzen. Aber Deutsche sind es, die den Versuch machten, 1) aus Erdmandeln, 2) aus Schwarzwurzel, 3) aus Cichorien Wurzel, 4) aus Burgunder oder Runkelrüben ein Getränk zu bereiten, welches dem eigentlichen Caffee sehr nahe kömt, und nach ihren Beobachtungen der Gesundheit zuträglicher ist, als der Caffee selbst. Jene, welche den eigentlichen Caffeegeschmack beibehalten wollen, vermischen oben genante mit dem fünften oder sechsten Theile Caffee. Die Zubereitung dieser Gewächse ist leicht. Die bei 2 und 3 bemerkte Wurzeln, werden in Viertelszoll dicke Scheiben — die Burgunderrüben aber in eben so dicke Schei-

ben, hernach würfelicht zerschnitten, alsdann an der Luft abgetrocknet, endlich am Ofen, oder nach herausgenommenem Brode im Backofen gedörrt, so fort wie anderer Caffee gebrent, gemahlen und zubereitet. Es versteht sich, daß die Gewächse vor dem trocknen und dörren reinlich abgewaschen, und nach dem zerschneiden auf dünne Bretter oder reinliche Gefäse gelegt werden. Ich habe zwar vier Gewächse genent, welche diesen Caffeeersaz liefern, dadurch will ich aber nicht gesagt haben, daß sie alle vier zusammen genommen werden sollen; jedes für sich allein ist hinreichend.

Dergleichen Caffee wurde in Deutschland schon getrunken, ehe der eigentliche Caffee zu solch enormem Preise stieg. Cichorie wurde zu Tagwerken gros ordentlich angebaut; eben so die Erdmandeln, nur nicht in solcher Menge; die Burgunderrüben bauet man in vielen Gegenden häufig an, weil sie so wohl in ihren Blättern als Wurzeln ein sehr ergiebiges und zugleich vortreffliches Viehfutter sind.

Einige Stunden von München wohnt ein Bauer, welcher die Burgunder Rübe in ziemlicher Menge bauet, und in einer solchen Entfernung wohnt ein Fabrikant, der ihm solche abkauft und in Caffee verwandelt, den er so fort in München absezt.

Ein Kaufmann in München verkauft unter der Aufschrift feiner deutscher Caffee ein Kind aus eben dieser Familie, nur will man mit dem wahren Namen nicht heraus, vielleicht aus Klugheit, weil es mit den Vorurtheilen der Menschen so weit gekommen ist, daß oft eine sonst gute Sache ihren Werth verliert, so bald man ihre Abkunft weis.

Ein auffallendes Beispiel dieser Art erlebte ich, als ich in einem Hause wohnte, dessen Eigenthümer ein Essigfabrikant war. Dieser verfertigte unter andern auch feinen Tragant oder Bertramessig. Da dieses Haus geräumig war, so verstiftete der Eigenthümer ein Theil seines Gewölbes zur Duldzeit an einen Handelsmann von

Stras-

Strasburg, der mit Pomade, Geruchwässern, feinem Essig u. s. w. handelte. Dieser kaufte den Traganteßig vom Hausherrn, das Fläschchen um 36 kr.; papte alsdann einen gedruckten Zettel darauf, und verkaufte ein solches Fläschchen um 1 fl. 12 kr. Ein angesehener Käufer wolte bei diesem Handelsmann Essig kaufen, da er eben zum Essen gegangen und abwesend war; als der Hausherr sein Begehren vernahm, sagte er, ich habe einen gleichen Essig. Man ging mit in dessen Laden, verkostete, und fand diesen Essig sehr gut. Nun fragte man nach dem Preise. 36 kr. das Fläschchen, war die Antwort.

Ich werde ein andermal kommen, wenn der Strasburger Handelsmann da ist, denn dieser Essig ist nicht gut, erwiederte der Käufer und ging davon.

Beide Essig waren wirklich einerlei, nur fehlte lezterm der gedruckte Zettel, und daß die Flasche statt 1 fl. 12 kr. nur 36 kr. kosten solte.

Frei-

Freilich werden Leute mit feinern Zungen sagen, man gebe mir zum Ersaz was man wolle, ich schmecke doch, daß es kein ächter Caffee ist. Ich antworte hierauf: wehe dem Biertrinker, der sich ein gewisses Bier als das beste wählt und kein anderes trinken will. Er wird einen ziemlichen Theil des Jahres Durst leiden müssen. Doch, ich habe ja nur die Gewächse mit Namen angegeben, deren sich wirklich viele statt des Caffees bedienen, und noch viel mehrere bedienen könten, auch ist es leicht die Burgunder Rübe in beliebiger Menge anzubauen. Wer aber der Aechtheit seines Lieblingsgetränkes nichts benehmen, und seinem Levantischen, Martinique, Surinam und Jaffa-Caffee getreu bleiben will, der behalte seinen freien Willen.

Caffee führt seinen unzertrennlichen Gefährden den Zucker immer bei der Hand. Selten findet sich jemand der das Herbe des Caffees kosten mag, wenn er nicht vorher durch diesen Beisaz versüset und angenehm gemacht wird. Ist aber der

Caffee

Caffee eine theure Bohne, so ist es der Zucker nicht weniger, und jedes trägt das seinige bei, diesen Genuß kostspielig zu machen. Nebstdem gibt es noch hundert Speischer und Leckerbissen, denen der Zucker Annehmlichkeit verschaffen muß, daher er dann nach den jezigen Preisen an den Lücken im Beutel vieler Privaten, und an der Geldabnahm im Gesamtstaate seinen wesentlichen Antheil hat.

Zucker wird aus dem Safte eines Rohres zubereitet, dieses Rohr erhält aber nur in heisen Ländern seine Reife. Nicht einmal in Italien, Spanien, und den wärmern Gegenden Frankreichs, getrauet man den Bau dieses Rohres einzuführen, vielweniger ist sein Anbau bei uns anwendbar. Man hat in Preusen den Versuch gemacht aus dem Safte der Burgunder Rübe Zucker zu bereiten, der Versuch ist auch gelungen und ward von Herrn Achard auf seinem Landgute zu Cunnern in Schlesien im grosen fortgesezt; auch hat man Berechnungen gemacht, welche eine solche Fa-

brika-

brikation sehr vortheilhaft darstellen, und doch fehlt es an Nachahmern, wahrscheinlich darum, weil die Vorrichtung mit vielen Umständen und Kösten verbunden ist. Welschkorn oder Mais, welches in verschiedenen Gegenden Baierns in Tirol aber häufig gebauet wird, ist ebenfals ein Zuckerrohr, wer sich davon überzeugen will, darf nur nach dem Verblühen einen Stengel abschneiden und verbeisen, und er wird finden, daß das in solch einem Stengel befindliche Mark ganz süs ist. Bei wohlfeilern Preisen des Zuckers machte man Versuche, solchen aus diesem Rohr zu gewinnen, erhielt auch guten Zucker, nur nicht in solcher Menge, daß es der Mühe lohnte. Warum man aber bei dermal hohen Preisen diese Versuche nicht wiederholt, weis ich nicht. Nur Schade daß dergleichen Unternehmen ein Verlagskapitel voraussezen! — Endlich gibt es auch einen Ahornbaum, aus dessen Saft Zucker bereitet werden kann; er heist deswegen Zuckerahorn. Da derselbe aber in Amerika zu Hause und dessen Verpflanzung nach

Europa

Europa mit zu vielen Umständen verknüpft ist, so unterblieb auch dieses Unternehmen bis hieher; vielleicht zweifelt man auch noch, ob dieser Baum hier zu Land so gut gedeihen und so saftreich sein werde, als in seiner Heimat. Das Mittel was uns am nächsten liegt, und welches wir uns in gehöriger Menge selbst verschaffen können, um den Zucker, wo nicht ganz, doch grösten Theils entbehrlich zu machen, wenn nur unser Wille und Fleis mit ins Spiel treten will, ist der Honig. Die Bienenzucht hat in Baiern nie geschlaffen, sie wurde nur nach Zeiten stärker oder schwächer betrieben. Solte man dermalen nicht allen Kräften aufbieten, solche im Grosen zu betreiben, da man uns durch unerhörte Zuckerpreise, gleichsam ausplündern will; da durch den vermehrten Kleebau die Honigweide um so viel reicher und ergiebiger geworden ist; da uns der verstorbene Landbienenmeister Franz Peßl eine so vortreffliche Anleitung zur Bienenzucht in die Hände geliefert hat; da die Wartung der Bienen den Landmann in seinen Hauptgeschäften

schäften nicht störet, und solche nur als Nebengeschäft zu betrachten ist? — Wie schon gesagt, der Zucker wird aus dem Safte eines Rohres zubereitet, und die Biene bereitet den Honig aus einem viel feinern und edlern Safte, der sich in den Kelchen der Blumen vorfindet. Bedient sich auch die Biene noch einiger Hilfsvölker, die ihr zum Theile vorarbeiten müssen, und den Honig auf die Blätter verschiedener Bäume ergiesen, den sie alsdann zusammen saugen: so hat der Schöpfer den Körperbau der Bienen so eingerichtet, daß diese Blumensäfte schon darin zu einem Grade rafinirt und in die Zellen gebracht werden, wozu sich die Inhaber der Zuckerplantagen einer Menge Sklaven bedienen müssen, oder sich derselben bis hieher wenigstens bedient haben. Gibt es nun noch gute Menschen, die sich hier wirklich vorfinden, die einen rein ausgelassenen Honig noch mehr zu reinigen, und ihm einen gewissen Geschmack zu benehmen wissen, so daß er gleich dem Zucker zu Caffee und Speisen verwendet werden kann: so wäre

ja

ja auf dieser Seite geholfen. Du siehst hieraus lieber Landmann! wie viel in deiner Gewalt steht, Landübel abzuwenden. Hiese das nicht, wenn wir hier siegten, eine Schlacht gewinnen, und würde sich dein Seckel übel dabei befinden? —

Werfen wir nun auch einen Blick auf unsern Oelbedarf, und da müssen wir uns gleich sagen, daß auser Hanf und Leinöl mit wenigen Ausnahmen keins im Lande erzeugt wird. Nicht nur der Bedarf zu den ewigen Lichtern in den Kirchen, sondern auch jenes welches du zur Speise brauchst, muß aus dem Auslande erholt und so schlecht es auch meistens ist, doch ziemlich theuer bezahlt werden. Es ist erquickend, im Sommer nach ausgestandener Hize einen frischen Salad zu geniesen, aber widrig ist meistens schon der Geruch, den das so genante Baumöl bei sich führt, welches dieser Speise beigemischt wird. Freilich die ganz feine Oele, welche aus Oliven gepreßt werden, kanst du dir nicht selbst verschaffen, weil der Olivenbaum nur

in

in wärmern Ländern, in Italien, Spanien, dem südlichen Frankreich u. s. w. gedeihet, und der Wallnusbaum, aus dessen Früchte ein dem Olivenöl in der Güte gleiches Oel bereitet werden kann, ist nur in der sogenanten Waldgegend und am Gebirge folglich in zu geringer Menge anzutreffen. *) Aber Oele die du unter dem Namen von Baumöl kaufest, bringen deine Felder eben so gut, wo nicht besser hervor, wenn du solche nur anbauen wilst.

Die Oelgewächse, welche dem hiesigen Himmelsstriche angemessen sind, deren Anbau folglich anzurathen ist, sind: Mohn, oder Magsamen, Oelrettig, Reps, nebst dem deutschen Oeldotter. Reps gibt es von dreierlei Art, nämlich Winterreps, Sommerreps

*) Ob der Wallnusbaum in Tirol, in den Schwäbischen und Fränkischen Provinzen in bedeutender Menge vorhanden, ist mir nicht bekant. Wäre es, so würde ich mir ein Vergnügen daraus machen, eine Anleitung zur Verfeinerung des Nusöls zu entwerfen, und solche mitzutheilen.

merreps dann Sezreps, welch lezterer ebenfals ein Sommergewächs ist. Bei guter Bearbeitung und Behandlung der Felder, und nicht ungünstigen Jahren, bringen alle reichlichen Samen. Im Durchschnitt könte man annehmen, daß ein Tagwerk dieser Gewächse so viel Schäffel Ausbeute brächte, als ein mit Korn bepflanztes Tagwerk Korn bringt. Bei günstigen Jahrgängen ist doch die Ausbeute der erstern, reichlicher als Korn. Wie sich aber die Kornpreise gegen die Preise dieser Oelgewächse verhalten, ist schwerer zu bestimmen, weil die Kornpreise zu wandelbar und manchmal in kurzer Zeit merklich steigen und fallen, wogegen die Preise der Oelgewächse ziemlich ständig sind. Z. B. das Schäffel Korn galt zu Anfang des vorigen Jahrs 19 bis 20 fl., das Schäffel Reps 24 fl., dermalen im März 1808 kostet das Schäffel Korn 8 fl., das Schäffel Reps hingegen 24 fl. wie voriges Jahr. So viel erhellet hieraus, daß der Anbauer dieser Gewächse in Vergleich mit dem Getreidbau Hoffnung habe zu gewinnen, selten aber in Gefahr stehe

zu verlieren. In der Beschreibung eines Culturversuches im Donaumoos, welche im Jahre 1806 heraus kam, sind auch verschiedene Versuche mit Oelgewächsen angeführt, die zwar das Gepräge der Wahrheit bei sich führen, aber nicht gar glänzend oder empfehlend erscheinen. Allein man muß dabei nicht vergessen, daß dort von öden aus blosem Torf bestehenden Moosgründen die Rede ist, welche erst aus ihrem wilden Zustande zur Cultur gerufen worden, und noch mit vielen öden Gründen umgeben sind. Da spielen nun Erdflöhe, Unkraut, Reife und Winde freilich ihre Rolle wenigstens in den ersten Zeiten in einem hohen Grade.

Die Reihe in unsern Betrachtungen trift nun den Taback. Dieses Kraut, welches man vor der Entdeckung von Amerika nicht einmal dem Namen nach kante, ist in jezigen Zeiten durch Schnupfen und Rauchen zum Kizel der Nase und Zunge zu solch allgemeinem Gebrauche gediehen, daß die meisten Menschen, wenn man ihnen solchen untersagen wolte, glau-

ben

ben würden, das Angenehme ihres Lebensgenusses zu verlieren. Da man nun so willig jeden Preis dafür hingibt, welcher gefodert wird, so ist man weder in Amerika noch in den Europäischen Provinzen, worin solcher gebauet zu werden pfleget, ungehalten darüber, daß dessen Gebrauch solch eine grose Ausdehnung erhalten hat. Der dermalige Seekrieg mit England, wodurch die Zufuhr aus Amerika gehemmet wird, ist so gar günstig für die Europäische Tabacksbauern, weil sie stärkern Absaz, auch hieraus Anlas genommen haben, die Preise abermal zu erhöhen.

Ich gönne gar gerne jedem Landbebauer Absaz seiner Produkte und angemessene Preise dafür; der Arbeiter ist seines Lohnes werth, und wenn dieser Lohn reichlich ausfält, so erregt solcher Aufmunterung, Muth, und ist die schönste Triebfeder zur Verdoppelung des Fleises. Wenn aber hierin ein Grund liegt, das Vaterland mehr vom Gelde zu entblösen, wenn darin ein Keim liegt den vaterländischen Fleis zu

lähmen,

lähmen, so ist es doch nichts böses, den Wunsch zu äusern, daß man diesen Bau nachahmen, und wenigstens den grösten Theil des Selbstbedarfes erzeugen möge. Fragt man, ob dann die Tabackspflanze in Baiern gedeihe, so dienet zur Antwort, daß solche in ältern Zeiten wirklich angebauet; daß desfals mehrere Landesherrliche Verordnungen, aber auch verschiedene Privilegien und Monopolien mit mannichfaltigen Einschränkungen erlassen worden; welche dann die Folge herbeigeführt haben, daß man diesen Bau aufgegeben hat.

Der Tabacksbau ist zwar mit mehreren grösern und kleinern Arbeiten und Handgriffen verbunden, die meisten dieser Arbeiten fallen aber in solche Zeiten, daß sie den Getreidbauern in seinem übrigen Feldgeschäften nicht stören. Dabei bezahlt er aber diese Arbeiten meistens recht gut. Wenn ich sagte, dieser Bau hat manche Gegend in Deutschland reich gemacht, so wäre dieses zu allgemein gesprochen. Bestimter wird es sein, wenn ich sage, daß ich ein Dorf

kenne, welches für die Tabacksernde eines Jahres im geringsten Anschlage 80000 fl. eingenommen hat. Die Rechnung hierüber ist leicht, und zeigt noch eine höhere Summe. Ohngefähr 1000 Tagwerke waren mit dieser Pflanze bebauet. Im Durchschnitt bringt das Tagwerk 8 Zentner getrocknete Blätter, folglich erhielten sie 8000 Zentner Blätter. Der geringste Preis für den Zentner war 12 fl. folglich war ihre Einnahme 96000 fl. Der Schultheis dieses Dorfes *) welcher freilich der begütertste darin ist, sparte seinen Taback von zwei Jahren zusammen, und nahm dafür die runde Summe von 1000 Carolins oder 11000 fl. ein.

Daß in der Pfalz am Rhein seit langen Jahren Taback gebaut worden, ist eine bekante Sache; daß solcher aber nur in dreien Landgerichten und auch nur in dem kleinsten Theile derselben eingeführt war, ist weniger bekant. Damit aber dieser Bau

und

*) Seckenheim bei Mannheim.

und Handel im Credit erhalten und allen-falsigem Betruge vorgebogen werden konte, wurden von Regierungs wegen Wagen errichtet, und aller Taback welcher verkauft wurde, muste zu solch einer Wage gebracht und von verpflichteten Männern gewogen, beschaut, von solchen aber zugleich die Verkaufspreise aufgezeichnet werden. Man wuste bei dieser Einrichtung eben so genau, was die Einnahm einer Tabackserndte betrug, als man es hier von der Einnahme auf einer Schranne weis. Nun wiesen aber die Rechnungen nach, daß mehrere Jahre lang die Einnahm in 800,000, bis 1000,000 fl. bestand. Freilich waren es auch Zeiten, worin zwischen England, Frankreich und Amerika Krieg geführt wurde, folglich die Schiffart und mit dieser zugleich die Zufuhr aus Amerika gehemmet war.

Wenn aber der Tabacksbau so grosen Vortheil gewährt, wird man fragen, warum beschränkte sich dann dieser Bau, selbst in der Pfalz am Rheine, in solch einen kleinen Bezirk, und warum dehnte er sich

nicht weiter aus? Auch dieses hatte seine Ursachen. Da wo der Weinbau eingeführt ist, beschäftiget der Weinberg den Bauern die meiste Zeit im Sommer, so daß er damit genug zu thun hat; andere wählten statt Taback, den Krappbau, weil sie überzeugt zu sein glaubten, daß er ihnen eben so viel Vortheil gewährte; andere besonders im Landgerichte Germersheim hatten den Hanfbau im Grosen lieb gewonnen, weil er ihnen jährlich grose Summen einbrachte; und viele tausend Zentner wurden von da unter dem Namen Elsaser Hanf versendet; noch andere schäzten den Repsbau vorzüglich, weil solcher mit weniger Arbeit verknüpft, und doch beträchtliche Summen eintrug, besonders weil der Oelhandel nach Holland einen guten Zug hatte; abermal andere befanden sich sehr gut bei Erbauung und Verkaufung des Kleesamens, der stark gesucht, gut bezahlt, nach Holland und von da nach Amerika verschifft wurde; wieder andere schenken ihre Gunst dem Hopfenbau, auch gibt es viele die auf andere Nebennuzun-

gen verzichten, weil ihnen der Obstbau allein schon grosen Vortheil gewährt. u. s. w.

Wenn aber auch der Tabacksbau oben genanten Vortheil brachte, so mag solcher doch so gros nicht gewesen sein, denn wenn der Getraidbau vernachläsiget wird, wenn man Speisgetraid kaufen muß, und es zugleich an Stroh fehlt, so mag es doch mit der Wirtschaft nicht am besten aussehen? Auch dieses ist der Fall nicht, denn der Taback wird in den Brachfeldern gebaut, und ein im Herbst mit Korn oder Fesen besamter Tabacksacker bringt, wo nicht eine reichere doch eben so reiche Ernde als ein über Sommer gebauter Brachacker.

Krapp oder Färberröthe, ist eine Pflanze, deren Anbau anempfohlen zu werden verdient. Du glaubst es nicht, lieber Landmann, welches beträchtliche Capital jährlich für dieses Wurzelgewächs ins Ausland gesendet wird. Begreiflich wird es aber, wenn man anführt, daß die Krappwurzel nicht nur als rothe Farbe, sondern auch zu den meisten andern Farben gebraucht

braucht wird; zugleich ist solche das Hauptmittel, die Farben auf den Zeugen haltbar zu machen. Daher dann keine Zeugfabrick, oder auch blose Färberei solchen vermissen kann. Da nun der Färbereien viel im Lande sind, so ist begreiflich, daß auch viel Krapp erfoderlich ist. Dieser Bau ist vorzüglich in Holland, oder der Provinz Seeland, in Frankreich, in der Rheingegend und in Schlesien — vorzüglich in der Gegend von Breßlau eingeführt, und die Bebauer sind mit dem Nuzen, welcher er ihnen verschaft, sehr wohl zufrieden. Wer im ersten Stücke, vierten Bandes des Magazins aller neuen Erfindungen nachsehen will, der wird eine Abhandlung über den Anbau und die Zubereitung des Krappes finden, worin es unter andern heist, daß England jährlich aus Seeland allein für zwei Millionen Gulden dieses Gewächses bezogen, und nebst diesem noch für beträchtliche Summen an Frankreich und andere Nationen abgesezt worden. Dagegen soll der Seeländische der beste sein, ob schon man auch erlebet hat, daß Pfälzer Krapp

nach

nach Holland verkauft, von den Holländern aber unter dem Namen Seeländischer Krapp in die Schweiz abgesezt worden, ohne daß die Schweizer die Verwechselung des Namens wahrgenommen hätten.

Die Betrachtungen, welche wir bisher angestellt haben, sind meines Erachtens hinreichend, unsere Aufmerksamkeit rege zu machen. Wir wollen uns jezt die ernste Frage aufwerfen: ist es dann wirklich räthlich und thunlich an dem Bau solcher Gewächse Antheil zu nehmen, die wir bedürfen, und welche auf Provinzen, in welchen sie gebaut werden, so wohlthätig wirken?

Sollen diese Gewächse auf Kosten des Getraidbaues in solche Felder gepflanzt werden, die in eben der Zeit eine Getraidernde gebracht haben würden, oder sollen sie ihren Plaz in den Brachfeldern finden?

Ueber diese lezte Frage ist viel gesprochen, geschrieben und gestritten worden, ohne daß etwas befriedigendes für den Landmann entschieden worden wäre. Die Freunde des

Ge-

Getraidbaues erkennen Baiern vorzüglich als ein Getraidland, und nach ihrer Meinung wäre es thorrecht, denselben zu vermindern, und mit Gewächsen zu vertauschen, von deren Nuzen man zwar anderswo, aber noch nicht in Baiern überzeugt ist. Die Freunde der Brache wünschen nicht, daß sie zu Gunsten solcher Gewächse abgeschaft werden möge, indem die Ruhe der Brachäcker die Grundlage zu einer darauf folgenden reichen Getraiderndte sei, wobei zugleich die darauf sich vorfindende Weide als ein wohlthätiges Geschenk der Natur betrachtet werden müsse. Andere wollen die Sachen mäsigen, und rathen solche Gewächse in die Brache zu bauen, welche Fütterei in solcher Menge liefern, daß die Weide doppelt und dreifach ersezt, und wobei der Acker eben so gut als bei der begraseten Brache ausruht, und über das vom Unkraute gereiniget wird. Beide Theile suchen ihre Meinungen mit physikalischen Gründen zu unterstüzen. Der Bauer in Gegenden, wo die Brache wirklich verbannet ist, lächelt über diesen Streit;

er

er bauet seine Brachäcker mit nüzlichen Sommergewächsen an, und erhält dabei keine ärmlichere Getraideernden. Wolte man diesen wieder zur Brache zurückführen, sehr ernsthaft würde er erwiedern: Ich muß alle Jahr Steuern und andere Abgaben von meinen Gründen entrichten, ich ziehe auch alle Jahre Nuzen davon, und wer mich daran stören will, greift in meine Rechte, und verlezet mich im Gebrauche meines Eigenthumes u. s. w.

Wem von diesen sollen wir nun folgen? Nach meiner Meinung Keinem. Wer hartnäckig auf alten Gewohnheiten beharren will, hat eben so unrecht, als der, welcher grelle Umwandlungen in einem Gegenstande herzaubern will, der für die Menschheit so wesentlich ist. Die Natur begünstiget den Mittelweg, und auf diesem kömt man gewöhnlich am weitesten. Lese ich die General Mandate vom 24sten März, 3ten Juny 12ten November 1762, und 9ten Nov. 1770 nach, so finde ich die Weisheit des Landesfürsten, der einsah, daß nebst dem Getraide noch andere nüzliche Gewächse

wächse einzuführen, räthlich sei, aber doch wurde angerathen, nebst öden Distrikten nur einen mäsigen Theil der Brache hiezu zu verwenden. Die neuere Kulturs-geseze sind in demselben Geiste abgefast, erleichtern über das noch mehr die Vertheilung öder Gründe, beseitigen dabei alle Hindernise, welche den gutdenkenden Landmann in seinem Vorhaben abschröcken möchten. Würde es dich wohl in deiner Feld-einrichtung stören, wenn du z. B. 10 oder 20 Tagwerk in der Brache liegen hättest, und davon 2 Tagwerk zu andern Gewächsen bestimtest? Würde es dich mehr Ehehalten oder Tagwerker kosten, wenn du hievon 1 Tagwerk zu Oelgewächsen, ½ Tagwerk zu Taback und ½ Tagwerk zu Burgunder Rüben, auch ⅛ Tagwerk zu Krapp verwendetest, besonders wenn der gute Wille mit dabei ins Spiel tritt? Fühlst du wirklich einen Vortheil dabei, so wirst du diese 2 Tagwerke ohne weitere Aufmunterung in 3 verwandeln u. s. w. Wir wollen nun annehmen 10000 Familienväter entschlössen sich, jeder ein Tagwerk mit Oelgewächsen

anzu-

anzubauen. Das Tagwerk soll im Durchschnitt nur 2 Schaffel bringen, so wären dieses 20000 Schaffel; und wenn vom Schaffel nur 50 Pfund Oel erhalten würden, so machte dieses doch eine Million Pfund Oel, welches nicht unbedeutend ist.

Bei dieser Einrichtung wäre der Getraidbau nicht vermindert, Brachbau bliebe im Gange, und die Brachweide hätte unbedeutende Schmälerung erhalten.

Daß der vorgeschlagene Mittelweg der wahre sei, hierüber haben wir die schönste Beispiele aufzuweisen. Fragen wir uns einander, ohne Vorliebe, wie sah es vor 30 Jahren mit dem Gartenwesen in Baiern und wie sah es vorzüglich in München damit aus? Wir können uns doch wohl nicht anders antworten, als; es schlief. Und wie sieht es jezt damit aus? Muß man nicht mit Erstaunen und Bewundern ausrufen, daß die ganze Stadt München mit Gärten umgränzt sei, daß solche gleichsam in einen grosen Garten versezt zu sein scheint, und mit welcher Sorgfalt sucht

man

man nicht ihre Anzahl zu vermehren, dem Kiesboden zu trozen, und solchen mit besserm Erdreich zu ersezen? Klein fing diese Sache an, aber der verspürte Nuzen reizte die Thätigkeit und schnell stand das Riesenwerk da. Während dem als man stritt, ob und welche Obstgattungen gedeien würden, pflanzte man zugleich allerhand Obstbäume, und nun werden schon die feinsten Stein- und Kernobste von solchen genossen. Die Bewohner der Landstädte und Marktflecken ahmen hierin rühmlich nach, und ich zweifle nicht, daß in kurzer Zeit jeder Dorfbewohner seinen wohleingerichteten Garten bei seinem Hause aufzuweisen haben wird.

Ein anderes Beyspiel dieser Art gibt uns der Erdäpfel und Kleebau an die Hand. Um bei diesen Gewächsen zu sehen, wie aus einem Kind ein Mann wird, brauchen wir nur 20 Jahre zurück zu gehen. Wem ist es nicht erinerlich, daß man vor 20 Jahren an den meisten Orten den Klee kaum dem Namen nach kante? Wer weis nicht, daß man vor 20 Jahren an den meisten Orten

ten

ten an den Bau der Erdäpfel gar nicht dachte, und ganz verächtlich von dem Genusse derselben sprach?

Und wie sieht es jezt damit aus? Prangen nicht beträchtliche Felder mit dem fettesten Klee, ist solcher nicht das angenehmste grüne Futter für das Vieh, und welche Quantität wird nicht zu Heu gedörrt, welches nahrhafter ist als Wiesenheu? Wie viele Felder strozen dermalen nicht mit Erdäpfeln, und mit welchem Frohsinn werden solche nicht bearbeitet, und ihre reichliche Ausbeute in günstigen Jahren aus der Erde gegraben? Sind solche bei vielen Menschen nicht zur Lieblingsspeise geworden; werden jährlich nicht mehrere hundert Schaffel selbst in München genossen; hat man nicht schon die Probe gemacht, daß zwei Drittheile Getraidmehl und $\frac{1}{3}$ Erdäpfel ein vortrefliches Brod geben, folglich bei eintretender Brodtheure ein dankbares Hilfsmittel sind; werden nicht jährlich mehrere Hundert Eimer Brantwein daraus gebrent, wobei noch eine vortreffliche Viehe-

Nah-

Nahrung übrig bleibt, und sind sie auch ohne dies nicht ein treffliches Vieh: und Mastfutter; wird man auch jezt noch wie ehedessen sagen: Hinweg mit diesem Gewächs, das blos für Schweine dient? — Es haben sich sogar einige, wie der würdige, der Welt aber zu früh entrissene Posthalter Moser zu Oetting, dergestalt in diesen Bau verliebt, daß sie ihn bis zum Uebermase betrieben haben. Nicht genug 100 oder 200 Schaffel derselben zu Erndten, trieb es dieser bis zu 1000, und legte eine Brantweinbrennerei im Grosen an.

Alle die, welchen nun diesen Bau im Grosen treiben, müssen doch einen Nuzen davon empfinden, sonst wären sie unklug, solchen fortzusezen. Und welchen Abgang veranlasten solche im Getraidbau? Haben wir seitdem Mangel an Getraid, oder haben wir jezt weniger Ueberschuß, den wir an das Ausland absezen können wie vorher? Gesezt der Himmel strafte uns mit einem Mißjahre im Getraid, so kann solches nur durch ungünstige Winter oder Frühjahrs-

wit-

witterung oder unglückliche Blüthe veranlast werden. Nun wird aber der Erdapfel erst im April und Anfang des Maies in die Erde gelegt, und kaum ist er mit seinem Keime aus der Erde geschlüpft, wann das Korn schon verblühet hat: folglich können die Uebel, welche ein Mißjahr im Getraide veranlassen, den Erdapfel gar nicht treffen, und es kann in einem solchen Jahre eine reichlichere Ausbeute dieses Gewächses geben.

Wohlthätig steht also der Erdäpfelbau dem Getraidbau als Wächter an der Seite, um dem Hunger, der aus Mangel des erstern entstehen könte, zu trozen; und er ist schon mächtig genug dazu, wenn man erwäget, daß ein Feld, welches 4 Schaffel Korn zu bringen pflegt, 20 — 25 Schaffel Erdäpfel hervorbringen kann. Sie sind auch keine blos den Magen füllende nahrungslose Speise, würdige Gelehrte haben durch die feinste Chemische Versuche die Wahrheit bestätiget, daß nach dem Waizen der Erdapfel die erste Frucht sei, welche

den

den meisten Nahrungsstoff enthalte *). Gesund muß solche auch sein; weil mehrere Aerzte solchen Kranken, welche sich auf der Besserung befinden, Erdäpfelgemüs als die gesündeste und verdaulichste Speise anrathen.

Was der Erdapfel bei einem Mißjahre zu leisten fähig ist, das kann er auch bei einzelnen Gemeinden bewirken, die das Unglück haben vom Hagel oder Schauer getroffen zu werden. Dieses Uebel zernichtet oft die ganze Hoffnung des Landmanns in einer viertel Stunde, und sezet ihn auf ein ganzes Jahr in die äuserste Verlegenheit. Der Erdapfel selbst wird von solch einem Uebel nicht getroffen, sondern nur sein Kraut, welches sich bald wieder erholt; und tilgt er auch das erlittene Unglück nicht, so steht er doch an der Seite, um es erträglicher zu machen.

Ich zweifle nicht im mindesten, daß alle die, welche jezt so fest an diesem Baue haf-

---

*) Hermbstett. Agr. Chemie.

haften, alle diese Vortheile und Vorzüge beherzigen, auch vergessen sie nicht, welches vortreffliche Hilfsmittel solche darbieten, wenn Armeen im Lande stehen; sie haben mit Augen gesehen, mit welcher Gierde ein durch Strapazen ermüdeter und hungeriger Soldat einen abgequelten Erdapfel zu sich nimt; schon manchen hörte ich sagen, hätten wir in den 1770ger Jahren dieses Hilfsmittel gehabt, unser Jammer wäre nicht so drückend gewesen, u. s. w. darum steht auch dieser Bau in keiner Gefahr vernachläsiget oder gar verdrängt zu werden.

Man verzeihe mir, hier noch ein Wort anzuführen. Ich wandelte einstens durch eine Gemarkung, woselbst der Getreidbau die einzige Beschäftigung des Landmannes ausmachte, und zwar kurz nach eingethanener Ernde. Auf der einen Seite sah ich Brachfelder, auf der andern Stoppeln oder Halme, worauf eine vermischte Heerde von Rindern, Schweinen, Schafen und Geisen ihre Nahrung suchten. Obschon die Stoppeln

peln eine vorausgegangene ergiebige Ernde verriethen, so war doch jezt alles wüst und leer; die liebe Sonne stand dabei noch so hoch, ihre goldene Stralen fanden aber keinen wachsenden Gegenstand, an dem sie ihre wohlthätige Wirkung hätten zeigen können. Ein trauriges Gefühl muß einen doch auf die Gedanken bringen, daß der Mensch nicht allein vom Brode lebe, daß dieses Erdreich die Kraft besitze, auch andere Gewächse hervorzubringen, die den Menschen erquicken. Mit diesen Gedanken trat ich in eine andere Gemerkung, traf auch Stoppeln und Brachfelder an, allein bald ragte ein blühender Kartoffelacker hervor; bald zeigte ein blumenreicher Kleeacker seinen stolzen Wuchs, auf welchem die Bienen sumsend herumschwärmten, um Honig zu sammeln; bald erschien ein angehender Rübenacker ganz demüthig, nickte aber, als wolle er sagen, man lasse mir nur noch Zeit, und ich werde meinem Bebauer seine Arbeit schon versüssen; dann kam ich an ein Hanfstück, sezte mich nieder und sah den Distelfinken zu, die umher flatterten und zum Vorause schon

sich der fetten Mahlzeit freueten, die ihnen der bald zeitige Samen im Ueberfluß ankündete. O! dachte ich, groser Schöpfer, wie gros ist doch deine Güte, daß du Kräfte in die Natur geleget hast, Gewächse von so verschiedener Art hervorzubringen. Wie weise, wie göttlich ist deine Einrichtung, daß du einige Gewächse früh, andere spät wachsen und reifen lassest, damit die Menschen eins und das andere bearbeiten können, ohne von der Arbeit überworfen zu werden. Du hast es mit der Menschheit gut gemeint, wenn solche nur deinen Winken folgen, wenn sie nur von deiner Wohlthätigkeit Gebrauch machen will — !

So wie der Gartenbau, der Klee- und Erdäpfelbau im Kleinen seinen Anfang genommen, eben so wünschte ich auch, lieber Landmann, daß du es mit Gewächsen machtest, die du nebst solchen noch einzuführen gedenkest. Greift man es gros an, und es ergibt sich ein ungünstiges Jahr, so daß der Versuch nicht zu Glück schlägt, so ist man nicht ungeneigt, die ganze Schuld auf

das Gewächs zu werfen, welche doch blos von der Witterung abhing. Auch ist man gleich anfangs mit den Handgriffen und der Behandlungsart nicht bekant genug; und aus solchen Ursachen wurde oft ein nützliches Produkt ohne weiters mit der Ausrede hinweggewiesen: Ich habe es probirt, es thut bei uns nicht gut u. s. w. Ein Versuch im Kleinen schröckt so leicht nicht ab, und wer einen solchen 3 Jahre fortsezet, und nur ein wenig beobachtet, was bei dem allenfalsigen ersten Mißlingen die Ursache war, der wird Gewißheit erhalten, ob es ihm Vortheil verspreche oder nicht. Zu einem solchen Unternehmen gehört nicht nur Muth und guter Wille, sondern auch Beharrlichkeit. Was ich dazu beitragen kann, ist, Anleitung zu geben, was bei dem Anbaue oben angerühmter Gewächse zu beobachten ist, die hier folget. Findest du sie deutlich genug, und entschliesest dich, Versuche danach zu machen, so wünsche ich, daß Gott dein Unternehmen segnen möge.

Anleitung
zum
Anbau des Mohn- oder Magsamens.

Es gibt zweierlei Arten von Mohn. Die eine bringt weisen, die andere grauen Samen. Der weise gibt das feinste Oel, doch säet man gewöhnlich beide vermischt. Eine dritte Art, welche auch der wilde genant wird, bringt schwarzen Samen. Man bauet diesen aber selten, weil die Köpfe bey der Zeitigung kleine Löcher bekommen, wodurch der Samen fält, folglich zu viel verloren geht.

Jedes Feld ist tauglich dazu, nur in strengen Thon- oder leichten Sandboden pflegt man ihn nicht zu bauen. Das Feld muß aber wohl gedüngt, und so hergerichtet werden, wie es bei einem Hanf- oder Flachsacker gewöhnlich ist.

Die Aussaat wird im Frühjahre so zeitlich unternommen, als es seyn kann, d. i. im März, weil der Samen so geschwind nicht keimet und aufgeht als andere Samen.

men. Man kann ihn auch vor der Aussat einigemal anfeuchten, so wie weiter unten vom Tabackssamen gelehrt werden wird. Bei der Aussat ist Behutsamkeit nöthig, weil der Samen sehr klein ist, und doch nicht zu dicht gesäet werden darf. Daher man ihn gern mit etwas feuchtem feinem Sande vermischt.

Kein Frühjahrsreif schadet diesen Pflanzen; wenn solche aber drei bis vier Zoll lange Blätter haben, wird das Feld vom Unkraut gereiniget, bei welcher Gelegenheit die Pflanzen durchropft werden, wo sie zu dicht stehen. In einer Entfernung von 3, 4, 6 bis 8 Zoll stehen sie dicht genug. Stehen die Stöcke 6 bis 8 Zoll von einander, so treiben sie mehrere Aeste, erhalten mehrere Köpfe und man verliert nichts dabei.

Sind die Pflanzen etwas gröser, so geschieht ihnen eine Wohlthat, wenn man den Grund aufhäckelt, und wo es die Entfernung zuläst, an die Pflanzen häufelt. Dadurch gedeihen sie besser und können, wenn sie ausgewachsen sind, den Winden leichter

wider=

widerstehen. Zur Ausreutung des Unkrauts, Behacken und Häufelns muß man keine Zeit wählen, wenn die Pflanzen von Regen oder Thau noch naß sind.

Bis zur Ernde ist jezt nichts mehr daran zu arbeiten. So lang die Köpfe noch grün sind, ist der Samen nicht zeitig. Solang der Samen nicht zeitig ist, hängt er an den innern Falten der Köpfe fest an. Verändern die Köpfe ihre grüne Farbe in das weislichte, so fällt der gröste Theil des Samens ab und sammelt sich in dem Kopfe auf einem Häuflein. Schneidet man von einem solchen Kopfe die Krone ab, und kehrt ihn in der Hand um, so fält der Samen auf die Hand. Nach diesem Zeichen der Zeitigung fängt die Ernde an.

Gewöhnlich besorgt das weibliche Geschlecht die Ernde. Bei schönem trockenem Wetter gehen solche durch das Feld, brechen die zeitigen Köpfe mit der Hand, oder schneiden solche mit einem Messer ab, und sammeln sie in einem Schurze oder Fürtuche. Ist dieses angefült, so wird es auf

ein

ein in Bereitschaft liegendes gröseres Tuch ausgeleert. Die noch nicht zeitige Köpfe läst man noch einige Zeit stehen, welche dann die zweite Erndе liefern.

In den grössern Tüchern werden die Köpfe nach Hause gebracht und auf einen trockenen Boden gelegt.

Der Samen wird nicht heraus gedroschen, sondern auf nachstehende Art mit der Hand herausgebracht.

Eine tiefe Schüssel oder anderes Gefäs fült man mit Köpfen, nimt es vor sich, schneidet mit einem Messer die Krone vom Kopfe ab, läst den Samen in dasselbige Gefäs laufen, klopft mit dem Messer einige Mal an den Kopf, damit kein Samen zurückbleibe, wirft so fort den leeren Kopf auf die Seite. Bei einiger Uebung können 3 bis 4 Personen in einer Abend- oder andern Nebenstunde viel Samen aus machen.

Der auf solche Art erhaltene Samen wird noch einige Zeit auf einem Tuche ohn-

gefähr

gefähr zolldick auseinander gelegt, und täglich umgerührt, damit er völlig abdörre und nicht schimmeligt werde. Nachher wird er nach beliebiger Art in Säcken oder auf einem Haufen aufbewahrt, bis er verkauft, oder zur Oelmühle gebracht wird.

Dieser Samen liefert ein gutes, feines Speisöl, wenn es anders in der Mühle durch schlechte Behandlung nicht verdorben wird.

Die auf dem Felde zurückgebliebene Stengel werden nach einiger Zeit ausgezogen, und zur Dunggrube gebracht.

Oelrettig

ist ein Samen, wie anderer Rettigsamen. Er kann in jedes Feld gesäet werden, nur strenger Thonboden und leichter Sandboden wird nicht dazu gewählt. Das Feld muß gut hergerichtet, darf aber nur schwach gedüngt werden. Düngt man stark, so wachsen die Pflanzen zu üppig, treiben immer frische Sprossen, blühen zu lang, wodurch die Erndе verspätet wird.

Man

Man säet ihn in der lezten Hälfte des Monats April. Die Pflanzen dörfen nicht dicht stehen, weil sie sich stark ausbreiten 5, 6, auch 8 Zoll von einander, ist dicht genug. Wenn die Pflanzen 3 bis 4 Zoll lange Blätter haben, so wird das Feld vom Unkraute gereiniget. Ist dieses geschehen, so bedarf es keiner weitern Arbeit bis zur Erndte.

Da es wirklich ein Rettig ist, so wächst auch der Samen in Kapseln wie anderer Rettigsamen.

Wenn die grüne Kapseln weis werden, so ist dies das Zeichen, daß der Samen zeitig ist. Man übereile sich aber mit der Erndte nicht, und lasse ihn recht reif werden. Nun wird solcher wie Getreid mit der Sichel abgeschnitten und auf das Feld gelegt. Er kann 8 auch 10 Tage so liegen bleiben, damit er desto besser abdörre. Das Ausfallen des Samens hat man nicht zu befürchten. Nachdem er nun einige Zeit auf dem Felde gelegen, wird er bei schönem warmen Wetter gleich nach der Mit-

tagsstunde auf einem Wagen in den Stadel (die Scheune) gebracht, und gleich gedroschen.

Bei dem Dreschen darf man aber keine Mühe sparen, weil er nicht leicht aus den Kapseln geht. Wer ihn nicht gleich ausdrescht, kann ihn an einen lüftigen Ort legen und im Winter, wenn es stark gefriert, diese Arbeit vornehmen.

Nach dem Dreschen wird der Samen, wie anderes Getreid, gepuzt; aber bis er ganz abgedört ist, dünn auseinander gelegt und mehrmalen gewendet. Er gibt viel und zwar sehr gutes Oel.

Winter-Reps

wird auch Kohl und Rapsat genent. In einigen Gegenden wird dieser Bau ziemlich im Grosen betrieben, weil er in guten Jahren reiche Ausbeute liefert, immer in gutem Preise verkauft werden kann, folglich ein Mittel ist, den Wohlstand des Landmannes zu erheben. Ein schwerer, sogenanter reicher Boden ist ihm am angemessensten. Die Felder werden im Sommer

gut

gut zubereitet, und stark gedüngt. In der ersten Hälfte des Augustmonats wird der Samen gesäet, welcher der Farbe und Gröse nach dem Rübsamen gleich ist, auch wie Rübsamen gesäet wird. Vor Winter treibt er noch stark ins Kraut, wovon aber keins abgenommen oder abgeschnitten werden darf. Auf gute Ueberwinterung kömt viel an. Die Pflanzen können zwar viel ertragen, aber ganz ungünstige Winter taugen nicht, und sind vermögend, die ganze Hoffnung zu zernichten. Wenn während des Winters ein groser Theil der Herbstblätter verdört oder verfaulet, oder von den Hasen abgebissen werden, so ist noch nichts verloren, wenn nur das Herz noch grün ist. Haben sich an einigen Pläzen, besonders wo es zu naß ist, die Pflanzen gänzlich verloren, so zieht man im Frühjahre, da wo sie zu dicht stehen, andere aus, und versezt sie, Schuh weit voneinander, auf solch leere Pläze. Solte aber besondere Winterwitterung die ganze Pflanzung zernichtet haben, welches gegen Ende des Aprils sichtbar ist, so stürzet man das Feld und säet Gerste hinein.

Seine gelbe Blüthe gibt dem Felde ein erfreuliches Ansehen; die Ernde tritt aber gewöhnlich kurz vor der Kornernde ein.

Dieser Reps bekömt Schoten wie der Rübsamen und die Zeichen der Zeitigung sind eben dieselbe wie bei dem Rübsamen. Die vorher grün gewesene Schoten werden nämlich weis, und der grüne Samen bekömt eine braune oder schwarze Farbe. Mit der Ernde darf man auf einzelne grüne Stöcke nicht warten, sondern, wenn der meiste zeitig ist, so schneidet man solchen mit der Sichel eine Hand hoch über der Erde ab, und legt ihn auf das Feld. Zeitige Schoten springen gerne auf, und lassen den Samen fallen. Nach dem Schneiden kann solcher 3, 4, auch 6 Tage auf dem Felde liegen bleiben, damit der noch nicht ganz zeitige Samen besser reifet. Nach dieser Zeit wird solcher gewöhnlich, bei schönem Wetter Nachmittags auf dem Felde gedroschen. Man ebnet nämlich einen Plaz, legt ein groses Tuch darauf, und trägt den Reps, so wie er nach und nach gedroschen

wird,

wird, auf dieses Tuch. Das Stroh wird auf die Seite gelegt, der mit Schoten vermischte Samen aber in Säcke gefült und den folgenden Tag in der Scheune auf der Windmühle, oder wenn man keine hat, wie anderes Getreid gepuzt, und auf einen trocknen Boden dünn gelegt, öfters gewendet, und nach gänzlicher Abdorrung auf beliebige Art aufbewahrt. Nothwendig ist es jedoch nicht, daß dieser Reps auf dem Felde gedroschen werde. Wer das nicht will, fährt solchen auf einem Wagen, der um den starken Abgang zu verhindern, mit einem Tuche belegt seyn soll, in den Stadel und drischt ihn gleich; denn bei längerm Zuwarten zieht er Feuchtigkeit an, die Schoten werden zähe und dreschen sich nicht gut aus.

Sommer-Reps,

auch Rübsen genant, hat einen kleinern Samen als der Winterreps, nimt auch mit einem leichtern Boden vorlieb und das Feld braucht nicht so stark gedüngt zu sein, wie bei jenem.

Die

Die Satzeit ist die lezte Hälfte des Monats April oder erste Hälfte des Maimonats. Die ganze Behandlung ist übrigens mit jener des Winterrepses einerlei, braucht also hier nicht wiederholt zu werden. Dieser Reps bringt zwar keine so reiche Ausbeute wie jener, er ist aber auch der Gefahr übler Winterwitterung nicht ausgesezt. Beide haben aber oft durch den Erdfloh eben so viel zu leiden, wie die gewöhnliche Rübenfelder.

Sezreps

hat viel Aehnlichkeit mit dem Winterreps, bringt aber grösern und schönern Samen. Die Pflanzen werden in einem Gartenfeld, so wie die Kappuspflanzen gezogen; auch wie dieser in das Feld verpflanzt. Doch muß man sich Mühe geben, die Pflanzen früh zu erhalten, damit solche in der lezten Hälfte des Maimonats, oder in den ersten Tagen des Juni in schuhweiter Entfernung verpflanzt werden können. Das Verpflanzen braucht auch nicht zu gleicher Zeit zu geschehen. Hat man nämlich die stärksten

Pflan-

Pflanzen ausgezogen und versezt, so können die übrige noch 8 Tage stehen bleiben, und dann versezt werden. Es versteht sich, daß man das Feld gut zubereiten und düngen auch den Pflanzen bei dem Versezen Wasser beigiesen müsse.

14 Tage, auch 3 Wochen nach dem Versezen behackt man das Feld, reinigt es vom Unkraut und zieht den Grund an die Stöcke, wodurch ihr Wachsthum mehr befördert wird.

Ein solcher Stock treibt viele Aeste, welche gewöhnlich etwas später als der Hauptstamm zur Blüte kommen. Daher dauert diese Blüthezeit etwas lang; und daher kann dieser Reps, wenn er zu spat verpflanzt wird, von einem schädlichen Herbstreife ergriffen werden, ehe er seine vollkommene Zeitigung erhalten hat.

Die Zeichen der Zeitigung, die Behandlung der Ernde, dann das Dreschen sind einerlei mit dem, was bei dem Winterreps gesagt worden.

Deutscher Oeldotter

wird an einigen Orten Leindotter, auch Hippedip genant. Der Samen ist klein und blasgelb. In ein wohl zubereitetes mäsig gedüngtes Feld wird er in der lezten Hälfte des Aprilmonats oder anfangs im Mai gesäet. Der Erdfloh schadet ihm nicht, nur Unkraut kann ihm nachtheilig werden. Die Stauden treiben viele Aeste, und sezen beinahe wie der Lein, vielen Samen an. Wenn die Stauden gelb und weis, der Samen in den Kapseln aber gelb wird, so schneidet man solchen, läst ihn einige Tage auf dem Felde liegen, bindet ihn alsdann zusammen und bringt ihn zum Dreschen in den Stadel. Dieser Samen liefert gutes Oel, welches dem Repsöl noch vorzuziehen ist.

Der Tabacksbau.

Dieser Bau fodert mehr Arbeit, als die bisher beschriebene Oelgewächse, und wenn man taugliche Waare erhalten will, so darf in der ganzen Behandlung von Anfange bis zu Ende nichts vernachläsiget werden. So sah ich z. B. bei dem Tabacks-Fabrikanten

Brunner neben dem englischen Garten dahier, mehrere Jahre die schönsten Tabacksfelder, die bis zu ihrer Reife ganz hoffnungsvoll prangeten. Die zu spat unternommene Ernde und die schlechte Behandlung der Blätter nach derselben, hatte aber zur Folge, daß der gröste Theil verfaulte, und zu nichts als zu Vermehrung des Düngers benuzt werden konte. Es wird daher nicht überflüssig sein, die ganze Behandlung vom Anfange bis zu Ende ausführlich hieher zu sezen.

Es gibt mehrere Arten von Taback, der Virginische mit langen spizigen Blättern ist aber derjenige, welcher in Holland, im Elsase, in der Rheinpfalz und andern Gegenden Deutschlands angebauet wird. In einem Gartenbette werden aus dem Samen Pflanzen gezogen, die, wenn sie die gehörige Gröse erreicht haben, in das Feld verpflanzet werden.

Zubereitung des Feldes, in welchem die Pflanzen gezogen werden.

Man wählet hiezu die schicklichste Gartenstücke, d. i. solche, welche den ganzen

Tag,

Tag, oder doch die meiste Tageszeit, von der Sonne bescheinet werden können. Alsdann hebt man die Erde zwei Schuhe tief aus, und legt auf den Grund dieses Bettes, der Länge nach einige dicke Stangen. Quer auf diese Stangen werden dicke Bretter gelegt, in Ermanglung der Bretter können auch dünne Klafterscheiter gebraucht werden. An den Seiten stelt man Bretter auf oder legt Klafterscheiter aufeinander, so daß solche etwas über das umliegende Erdreich hervorragen.

Diese Vorrichtung geschieht des Ungeziefers wegen, welches sich ohne solche gar gerne aus dem ganzen Garten nach solch einem Bette zusammenzieht, und der Pflanzung Verderben droht.

Nun legt man in das auf solche Art zubereitete Feld, einen halben Schuh hoch, wohl verfaulten Dünger, welcher fest gestoßen oder getreten werden muß. Auf diesen wird Schuh hoch gute, von Wurzeln gereinigte Gartenerde gebracht. Dies alles kann 14 Tage vorher geschehen, ehe der Samen gesäet wird.

Nach Versezung der Pflanzen wird das Holzwerk herausgenommen und zum Gebrauche für das nächste Jahr aufbewahrt. Es ist nicht rathsam, solches im Boden liegen zu lassen, weil eine Art kleiner Schnecken gern ihren Samen daran legen, deren Brut den nächstjährigen Pflanzen, die eine Lieblingsspeise für sie sind, gefährlich werden könte. Jene, welchen es an einem nahe gelegenen Garten fehlt, machen eine solche Vorrichtung an die Mittagsseite des Hauses, so daß sie um die Dicke eines Reitels oder Klafterscheites von der übrigen Erde frei und erhöhet sind. Diese Einrichtung ist zu Abhaltung des Ungeziefers anzuempfehlen.

Von der Zubereitung des Samens, und Behandlung der Pflanzen.

Der Samen wird gewöhnlich 14 Tage vor Ostern, oder gegen das Ende des Märzmonats gesäet. Acht Tage zuvor schüttet man solchen in ein Säcklein von wollenem Zeuge, taucht solches mit dem Samen ins Wasser, und hängt es gegen den Ofen; jedoch darf es nicht zu warm werden, sonst

scha-

schadet es dem Samen. So oft nun das Säcklein und der Samen trocken werden, taucht man es wieder ins Wasser. Andere legen das in das Wasser getauchte Samensäcklein in die Mitte einer mit guter Erde gefülten tiefen Schüssel, so daß es von der Erde ganz umgeben werde, stellen alsdann die Schüssel unter den Ofen, oder, wenn dieser zu stark geheizet wird, in die Nähe desselben, und feuchten das Säcklein mit der Erde so oft an, als beide trocken werden, bis endlich der genugsam gequollene Samen aufspringt: alsdann wird er gesäet.

Zuvor vermischt man solchen mit etwas Asche, und dieses hauptsächlich zur Wahrnehmung, wie weit man mit dem Säen gekommen sei; welches ohne das, weil der Samen gar zu klein ist, nicht beurtheilt werden mag. Diejenigen, welche vorsichtig handeln wollen, mischen unter den aufgesprungenen Samen noch etwas frischen; denn solten die ersten Pflänzchen, wie oft geschieht, vom Ungeziefer abgefressen, oder durch sonst eine Ursach zu Grunde gerichtet wer-

werden: so hat der frische Samen Zeit gehabt, einsweilen zu keimen, und seine Pflanzen ersezen die, welche zu Grunde gegangen sind. Erhalten sich aber die ersten Pflanzen, so schadet der andere Samen doch nichts: in diesem Falle kommen die zweiten Pflanzen nicht auf, sondern sie werden von den ersten erstickt. Den Samen säet man so dicht, als Salat oder Kappussamen. Man häckelt ihn aber nicht auf die Art unter, wie bei andern Samen geschieht. Nachdem er gesäet ist, wird ohngefähr einen halben Finger dick, guter feiner Grund darüber gestreut. Zu der Zeit, wann der Samen gesäet wird, gibt es noch kalte Nächte. Man bedeckt daher das Samenbett des Nachts, und bei stürmischer Witterung mit einer Strohdecke. Wer ein ordentliches Mistbett mit einer Glasdecke hat, der thut wohl, wenn er sich derselben bedient.

So lange noch kalte Nächte zu fürchten sind, wird das Bett des Tags nur einmal begossen. Die beste Zeit hiezu ist Morgens gegen 9 Uhr. Auf diese Art trocknet das

Feld

Feld bis gegen Abend wieder ab, und die kalten Nächte schaden alsdann weniger. Geht es weiter gegen das Frühjahr, und werden die Pflanzen etwas gröser: so geschieht das Begiesen täglich zweimal, nämlich Morgens und Abends. Hauptsächlich muß man sorgen, daß kein Unkraut unter den Pflanzen aufwachse. Zu dem Ende muß man das Bett wenigstens alle 8 Tage von solchem reinigen. Gemeiniglich wird aber, durch Herausreisung des Unkrauts, auch die Wurzel der Tabackspflanzen zum Theile losgerissen, zum Theile vom Grunde entblöset. Um nun die schädlichen Folgen zu verhüten, die dieses auf die Pflanzen haben könte, muß man jedesmal nach vollbrachtem Reinigen feinen Grund über die Pflanzen streuen, und solche sogleich sanft begiesen, damit sich die losgerissenen Würzelchen wieder mit der Erde verbinden und befestigen. Dasselbe thut man auch so oft, als Pflanzen zum Versezen aus dem Bette genommen werden, wodurch die zurückgebliebene kleinere geschwinder nachwachsen. Es gibt, wie schon erwähnt worden, eine Art kleiner Schnecken,

die den Tabackspflanzen sehr gefährlich sind. Sucht man diese nicht von Zeit zu Zeit auf, so fressen sie die junge Pflanzen miteinander hinweg. Ein besonders Mittel, dieselbe leicht hinwegzuschaffen, ist folgendes: da zu eben der Zeit, wenn die Pflanzen wegen dieser Schnecken in gröster Gefahr sind, der Holder (Hollunder) anfängt Laub zu bekommen: so legt man des Abends verschiedene grüne Zweige dieser Staude auf das Bett. Die Schnecken lieben das junge Holderlaub mehr, als die Tabackspflanzen. Die Nacht hindurch sezen sie sich auf diesen Holder, mit dem sie Morgens frühe langsam hinweggenommen und vertilgt werden.

Von Zubereitung des Feldes, in welches die Pflanzen versezt werden.

Wohl gedüngt wird der Tabacksacker, ist die erste Bedingung. Wohlverfaulter Kuhdung ist insgemein der beste, und nur in kältern Lagen hat der doch auch wohlverfaulte Pferdsdung den Vorzug. Am besten ist aber Schafdung oder Pferchschlag, weil solcher gleich im ersten Jahre seine ganze Wirkung

zeigt Die eigentliche Zeit zum Düngen ist der Winter oder das Frühjahr. Wird ein Feld gewählt, welches das Jahr vorher Getreid brachte, so wird die Stoppel im Herbste gestürzt.

So bald es im Frühjahr sein kann, wird der Dung untergeackert. Dieses Ackern wird bis zur Zeit der Verpflanzung noch zweimal wiederholt; damit der Grund zart und der Dung wohl damit gemischt werde. Fleisige Bearbeitung des Feldes wird durch reichere Ernde belohnt.

Vom Versezen der Pflanzen und von der weitern Besorgung derselben bis zur Ernde.

Die gewöhnliche Zeit, in welcher man mit dem Versezen anfängt, ist drei Wochen, oder vierzehn Tage vor Johannestag; später als 8 Tage nach Johannestag soll man nicht mehr sezen Man macht kleine Gruben oder Löcher mit Hacken (Hauen) so wie bei dem Kappussezen, sezt auch die Tabackspflanzen eben so mit den Händen wie eine Kappuspflanze, doch so behutsam, daß die

Erde nur an die Wurzel und ja nicht an die Blätter der Pflanze angedrückt werde, die sonst leicht gequetscht würden.

Jede Stufe, wenn es trocken Wetter ist, wird vorher nach Erfodernis mit Wasser begossen. Hat es Tags vorher geregnet, und hat der Regen das Feld so tief durchdrungen, als man die Pflanzen sezt; so kann das Wassergeben, oder Begiesen, auch das Stufenmachen erspart werden. Die vorträglichste Entfernung im Sezen der Pflanzen, ist 1½ bis 2 Schuh. Nach dem Versezen gibt man den Pflanzen kein Wasser mehr. Bei trockener Witterung werden daher hie und da Pflanzen verdörren.

Ohngefähr fünf oder sechs Tage nach dem Versezen nimt man eine Anzahl frischer Pflanzen mit sich auf das Feld, sieht nach, wo eine verdort, oder vom Ungeziefer verdorben worden, sezt so fort eine andere dahin. Vierzehn Tage nach dem Versezen wird der Taback gehäckelt, vom Unkraut gereiniget, und acht Tage später, der Grund um die Pflanzen angehäufelt. Auf einige Tage früher

oder später kömt es bei diesen Arbeiten nicht an.

Ist der Taback gehäufelt, so hat man nichts mehr daran zu thun, bis er seine Höhe im Wachsthum erreichet hat, wo er dann abgeköpft wird. Die gewöhnliche Höhe, auf welche man ihn schiesen läst, ist 12 bis 14 Blätter hoch. Man zählt nämlich die Blätter vom Boden an, und bei dem 12ten oder 14ten Blatt bricht man den Kopf oder Stengel der Pflanze ab. Hiedurch wird verhütet, daß die Pflanze nicht in den Samen schiese. Man darf ihn aber auch nicht Samen bringen lassen, weil die Blätter sonst klein, mager und unkräftig bleiben. Das Abbrechen des Stengels geschieht am leichtesten mit der Hand.

Bei dem Abköpfen ist wohl zu bemerken, daß man bei einem guten Jahre, (welches man um diese Zeit schon ermessen kann) 2 auch 3 Blätter mehr stehen lassen könne, als in einem schlechten. Auch steht dieses Abköpfen mit der Entfernung, in der man die Pflanzen gesezt hat, im Verhältnis.

Nur

Nur in guten Jahren und wenn die Pflanzen weit von einander gesezt sind, läst man 16 Blätter stehen; bei entgegengesezten Umständen sind 12 schon genug.

Einige Zeit nach dem Abköpfen wachsen zwischen den Blättern am Stengel Zweige heraus, die auch Samen treiben würden, wenn man sie stehen liese. Diese müssen von Zeit zu Zeit ausgebrochen werden. Man nent diese Arbeit das Geizen. Das Geizen geschieht so oft, als noch frische Zweige nachwachsen; gemeiniglich 2, 3 auch 4mal.

Nie darf man aber, weder bei dem Abköpfen, noch bei dem Geizen, des Morgens, wenn es gethauet, oder wenn es geregnet hat, in dem Tabacke herumgehen, denn streift man an ein Blatt, wenn es naß ist, so bekömt es Rostflecken und verdirbt.

Die Bodenblätter, die man auch Sandblätter nent, bleiben nicht so lange grün, bis man den Taback erndet. Will man sie benuzen, so nimt man sie von Zeit zu Zeit, wie sie gelb werden, bei dem Geizen mit nach Hause. Man behandelt sie alsdann, wie

gleich

gleich unten von den guten Blättern gelehrt werden wird. Man darf sie aber nachdem nicht unter die gute Blätter mischen, um sie mit solchen zu verkaufen. Es ist nur ein Halbgut, und als ein solches muß es besonders zu Markte gebracht werden.

Von der Ernde und weitern Besorgung der Blätter.

Die Tabacksernde fängt gewöhnlich einige Tage nach Mariä Geburt an, und dauert da, wo er stark gebaut wird, bis gegen Michelstag. Die Zeitigung des Tabacks ist daran zu erkennen: Die Blätter verwandeln ihre grüne Farbe ins bräunliche, auch gelbliche und sind beim Anfühlen etwas klebricht und rauher wie vorher. Man bricht die Blätter mit der Hand ab, und legt sie auf kleine Haufen. Mit dem Brechen fängt man Morgens nicht früher an, als bis der Thau ganz abgetrocknet ist. Bei Regenwetter bricht man keinen. Was man Vormittags bricht, führt man Mittags, und was Nachmittags gebrochen wird, gegen Abend auf einem mit Flechten versehenen

Wa-

Wagen nach Hause, worauf er armvollweise in Ordnung gelegt, und auch in solcher Ordnung im Stadel auf beiden Seiten desselben in Reihen abgeladen wird. Viele binden ihn im Felde vor dem Nachhausefahren mit Strohbändern zusammen, da aber hiebei viele Blätter gequetschet werden, so ist die erste Art besser. Des Abends und am folgenden Tage werden nun die Blätter zum Aufhängen und Trocknen eingefast, welches auf zweierlei Art bewirkt werden kann.

1.) Man versieht sich mit dünnem Bindfaden und Nadeln, die einen halben Schuh lang und platt, dann mit einem Ohre versehen sind, wodurch der Bindfaden gezogen wird. Nun nimt man die Blätter in eine Hand, und durchsticht die Rippe am dicksten Ende. Wenn auf solche Art sechs bis acht Blätter in der Nadel stecken, streift man solche in den Bindfaden, doch müssen diese Rippen im Bindfaden kleine Zwischenräume behalten, damit die Blätter einander nicht stark berühren. Um dieses zu verhindern, sticht man die Nadel bei jedem Blatte

in der Richtung der innern Seite des Blattes ein, wo sie dann an der Rückseite herauskömt. Wenn man einmal mit den Handgriffen bekannt ist, so geht diese Arbeit geschwind von statten, und Kinder können daran helfen.

Der eingefaste Taback wird alsdann gleich, entweder in dem Stadel zwischen das Gebälk, oder auf dem Speicher oder Kasten, oder unter einem Schoppen, oder an der Ausenseite der Häuser aufgehängt. Zu dem Ende schlägt man an die Balken, oder dicke Stangen, die zu diesem Ende angebracht werden, hölzerne oder eiserne Nägel ein, an welche die Schnüre oder Bindfäden befestiget werden; und um diesen die rechte Länge zu geben, wird das Maas nach der Entfernung der Balken genommen, so fort die Bindfäden mit einer Zugabe wegen der an jedem Ende zu machenden Schlinge, hiernach geschnitten.

Länger als 2mal 24 Stunden dürfen die Blätter nicht im Stadel liegen, ehe sie eingefast und aufgehängt werden, sonst bekommen

men sie Brandflecken. Man darf also nur so viel auf einmal aus dem Felde nach Hause schaffen, als man in 1, 2 Tagen einfassen und aufhängen kann.

Eine besondere Fürsicht ist, daß man den Taback nicht zu dicht hänge. Eigentlich sollte kein Blatt das andere berühren. Gut ist es, wenn man in der ersten Zeit, und bis die Blätter welk sind, die Schnüre täglich rüttelt, wodurch die Blätter, die zusammen stiesen eine andere Lage bekommen.

2.) Statt des Bindfadens versehe man sich mit dünnen Stecken von Hasseln, Birken oder Weiden. Man kann sie spalten, und an einem Ende zuspizen. Man macht sie in solcher Länge, daß solche mit den Enden auf den Balken oder Stangen aufliegen können, auf welche sie gelegt werden sollen. Sind solche hergerichtet, so durchsticht eine Person die Rippen der Blätter mit einem Messer, und eine andere fasset sie in die Stecken, mit welchen solche aufgehängt werden. Diese Behandlung ist der erstern vorzuziehen.

Der

Der Ort, wohin der Taback gehängt wird, soll lüftig, und vom Eindringen des Regens geschüzt sein.

Herbstreife sind dem Taback im Felde schädlich. So unklug es also wäre, solchen zu früh zu ernden, weil er in den lezten Zeiten am stärksten wächst, und unzeitiges Gut nicht gern gekauft wird, eben so schädlich kann es werden, wenn man mit der Ernde zu lang zögert, und ihn der Gefahr aussezt, daß er im Felde erfriere. Daher rührt es, daß man im Frühjahre sorgt, beizeiten Pflanzen zu erhalten, um solche desto eher versezen, folglich auch früher ernden zu können.

Behandlung der Blätter, nach dem Aufhängen.

Sind die Blätter nach dem Aufhängen durch Rütteln, bis sie ganz welk sind, vom zusammenhängen und brandig werden gesichert, so läst man sie bis in den December Monath ruhig, damit sie recht austrocknen. Findet sich nun gleich ein Kaufmann, so nimt man sie ab, rolt die in Fäden gefaste so zusammen,

daß die Rücken der Blätter auf die Ausenseite kommen, bindet, wiegt und verkauft sie. Die in Stecken aufgehangene werden ausgestreift, und 10 bis 15 Blätter, mit einem zusammengedrehten Sand oder Bodenblatte unten an den Stielen gebunden, so fort diese Büschlein gewogen und hingegeben.

Findet sich aber nicht gleich ein Käufer, so nimt man die Blätter ebenfals ab und läst sie vergähren, wobei nachstehendes zu beobachten ist:

Die in Fäden gefaste Blätter werden, wie eben gesagt worden, zusammen gerolt und mit Stroh gebunden. Diese Bündlein werden nun auf einen trockenen mit Bretter oder Stroh belegten Boden, woselbst aber kein übler Geruch herrschen darf, auf Haufen geschlagen. Die Haufen werden anfänglich nur 3 bis 4 Schuh hoch gemacht, und so viel es sein kann, die Spizen der Blätter nach innen, die Stiele aber nach ausen gekehrt. Nach einiger Zeit fängt er an zu gähren oder zu schwizen, so, daß die oben liegende Büschlein ganz feucht werden.

Wie

Wie solches bemerkt wird, schlägt man densselben um, sezt die obere Büschlein in die Mitte, daß sie sich ebenfals erhizen und in Gährung gerathen. Bei diesem Umschlagen sieht man nach, ob nicht hie und da Blätter gefault sind, welche man hinweg nimt. Mit eben dieser Fürsicht geschieht das Umschlagen in einer Zwischenzeit von 4 bis 6 Tagen noch 2, 3 auch mehrmal, so lang nämlich die Gährung dauert, damit er nicht zu schnell gähre und in Fäulung gerathe. Bei jedem Umschlagen kann der Haufen um ein oder zwei Büschlein erhöhet, nach der Vergährung aber so hoch gesezt werden als man will.

Die in Stecken aufgehängte Blätter werden herausgestreift, und ohne solche zu binden, kesselförmig auf eben so hohe Haufen gelegt und zwar die Spizen der Blätter nach innen und die Stiele nach ausen. Bei dem Umschlagen nimt man die Blätter handvollweise ab, und macht einen neuen Haufen. Nach Beendigung der Gährung bindet man 12 bis 18 Blätter mit einem

gedreheten Blatte unten am Stiele zusammen, und legt solche ordentlich auf einen grosen Haufen, bis zum Verkaufe.

Diese Art der Behandlung, welche in Virginien und in Holland üblich ist, hat Vorzug vor der ersten. Die Gährung geschieht nämlich gleichförmiger, das Faulen kann leichter verhindert, und angefaulte Blätter können leichter gesöndert und beseitigt werden.

Taback wird besser, je älter er wird. In wohl eingerichteten Fabricken werden keine Blätter zur Fabrikation genommen, die nicht schon 4, 5 bis 7 Jahre alt sind.

Wer mit Panzen versehen ist, oder solche leicht haben kann, thut wohl, wenn er den vergohrnen Taback in solche so fest zusammenpackt als es sein kann, jedoch so, daß die Stiele der Blätter an die Wände des Panzen zu liegen kommen. Ein solcher Panzen wird so fort zugeschlagen, hie und da Löcher durchgebohrt, um den Zutritt der Luft nicht abzuhalten, dann an einen trocknen Ort gestelt. Durch diese Behandlung

gewint

gewint solcher viel an seiner Güte; wird bei dem Verkaufe auch theurer bezahlt.

Gewinnung des Tabacksamens.

Um den erfoderlichen Samen zu erhalten, wählt man 10 bis bis 15 (auch mehr, wenn man viel Samen haben will) der schönsten Stöcke hiezu aus. Diese werden aber nicht abgeköpft, und behalten all ihre Blätter, bis der Samen reif ist. Merkt man, daß der Samen zeitig ist, so schneidet man die Köpfe ab, und verwahrt sie noch einige Zeit an einem trocknen Orte, bis sie ganz dörr sind, alsdann reibt man den Samen aus und reiniget ihn.

Zur Zeit, wann der Taback geerndet wird, ist der Samen noch nicht reif. Weil nun die einzelne Samenpflanzen bei Besamung des Tabacksackers hinderlich sein können, so thut man besser, wenn man so viel in einem Gartenfeld anpflanzet, als zu Erhaltung des Samens nöthig ist.

Besamung eines Tabacksäckers.

Gewöhnlich besamt man einen abgeerndeten Tabacksacker mit Wintergetreid. Die

Sten-

Stengel, welche nach dem Abblatten übrig bleiben, geben durch ihr geschwindes Verfaulen dem Acker wenigstens einen Theil der Kraft wieder, welche der Taback ausgesogen hat. Zu diesem Ende werden solche ausgezogen, und untergeackert. Einige geben sich die Mühe, diese Stengel vor dem Ausrupfen mit einem schneidenden Werkzeug in 2 oder 3 Stücke zu zerhauen, damit sie sich leichter unterackern. Nach der Getreidsat hält man es für hinreichend, den Samen mit der Kehrseite der Egge unterzubringen, weil durch die scharfe Egge die Stengel zum Theile wieder zu Tage gebracht werden. Wenn diese Stengel getrocknet und verbrent werden, so liefert die Asche eine reichliche Ausbeute von Pottasche. Es wird aber doch besser sein, wenn man sie dem Acker läst.

Der Krappbau.

Krapp wird nicht durch Samen, sondern durch Pflanzen, oder junge Sprößlinge fortgepflanzt. Der Monat Juni ist die Zeit zur Anpflanzung und der zweite darauf folgende Herbst die Zeit zur Ernde, so

daß

daß er 18 Monate im Felde steht. An einigen Orten läst man ihn noch ein Jahr länger, also 30 Monate im Felde stehen, wodurch er stärkere Wurzeln erhält.

Ein im Juni angepflanztes Krappfeld treibt das darauf folgende Frühjahr eine Menge Sprößlinge oder Wurzelausschläge. Wenn diese über einen halben Schuh hoch sind, so durchropft man sie. Man zieht nämlich die schönsten mit zwei Fingern heraus, sie brechen von ihrer Hauptwurzel ab, sind aber schon selbst mit kleinen Wurzeln versehen. Diese werden nun in ein anderes Feld verpflanzt. Nach acht oder zehn Tagen werden wieder viele neue Sprößlinge nachgewachsen sein, so daß das Durchropfen und Versezen wiederholt werden kann. Alle Pflanzen darf man nicht ausziehen, sonst leidet der Stock Schaden.

Wer nun mit diesem Bau den Anfang machen will, ist genöthiget, die Pflanzen aus solchen Gegenden kommen zu lassen, wo wirklich Krapp gebaut wird. Man fange daher im Kleinen an, bis man durch

selbst

selbst erzogene Pflanzen den Anbau erweitern kann.

Der Krapp bringt zwar im zweiten Jahre auch Samen, welcher zur Fortpflanzung tauglich ist, es geht aber zu viel Zeit verloren, bis man auf diese Art brauchbare Pflanzen erhält.

Ganz schweren Boden liebt der Krapp nicht, weil sich die Wurzeln darin nicht leicht ausbreiten können. Mittel- und Sandboden sind ihm am zuträglichsten. Weil der Anfang wahrscheinlich nur im Kleinen gemacht wird, so wähle man ein Feld im Garten.

Dieses Feld wird im Herbst oder zeitlich im Frühjahre mit dem Grabscheid (Spaten) tief herum gegraben, und stark gedüngt.

Bei dem Verpflanzen wird dasselbe auf eben die Art herumgegraben, die Pflanzen dann in die Furchen reihenweise eingelegt, so daß sie in Entfernungen von 5 bis 6 Zoll zu liegen kommen. Ist auf solche Art eine Reihe gelegt, so arbeitet man mit dem Grabscheit fort, bedeckt die Hälfte der Pflanze

mit

mit Grund, und läßt die übrige Hälfte hervorragen. Hat man nun einen Schuh breit fortgegraben, so wird abermal eine Reihe Pflanzen gelegt, und so fortgefahren, bis die Arbeit zu Ende ist. Bei trockenem Wetter werden die Pflanzen bei dem Versezen wohl mit Wasser begossen.

14 Tage oder 3 Wochen nach der Verpflanzung, wenn die Pflanze nämlich um eine Querhand länger gewachsen, biegt man solche mit einer Hand sanft nieder, legt mit der andern Hand von der nahe liegenden Erde darauf, und drückt sie, ohne die Pflanze zu zerquetschen, etwas an, so daß nur die Spizen 2 oder 3 Zoll lang hervorragen. Durch diese Arbeit, die aber auch unterbleiben kann, erhält man reichere Ernden; weil die eingeschlagene Theile neue Wurzeln treiben.

Nun hat man den ganzen Sommer an einem solchen Felde nichts mehr zu thun, als dasselbe vom Unkraute zu reinigen, so oft sich einiges vorfindet.

Zu Anfang des Monats November wird das Krappfeld 2 auch 3 Zoll hoch mit Erde bedeckt, die man aus der Nähe hernimt. Bei grosen Pflanzungen läst man nach jeder 18ten Reihe einen Raum von 3 bis 4 Schuhen leer liegen, um von solchem die Erde zum Bedecken zu erhalten.

Das darauf folgende Frühjahr zieht man die Pflanzen aus, die man benüzen will, entfernt das Unkraut, und läst alsdann das Feld den ganzen Sommer in Ruhe. Im September kann das Kraut abgemähet, und mit anderm Futter verfüttert werden. Man erschröcke aber nicht, wenn bei Kühen die Milch von diesem Futter etwas roth wird. Sogar die Knochen des Viehes werden roth, das viel von diesem Futter frißt.

Im Monat October fängt die Ernde an. Diese ist etwas mühsam, weil sich die Wurzeln sehr verbreiten, und zum Theile ziemlich tief gehen. Das ganze Feld muß daher in gewisser Ordnung herumgegraben, und hiebei die Wurzeln gesammelt werden. Statt einer Hacke oder Haue bedient man

sich eines Werkzeuges, das man Karst nent. Es hat zwei Zinken, die 6 Zoll weit voneinander stehen, und die Länge von einem Schuhe haben. Hiemit werden nicht so viel Wurzeln zerhauen, als mit der Hacke.

Diese Wurzeln werden Abends nach Hause gebracht, und wenn sich dazu nicht gleich ein Käufer findet, auf einen schattigten, mit Brettern belegten Boden auseinander gebreitet. Hier wendet man sie alle 3 bis 4 Tage, bis sie ganz welk und zum Dörren geeignet sind.

Wo viel Krapp gebauet wird, sind künstliche Dörröfen und Dörrhäuser errichtet. Geht die Sache noch im Kleinen, so hilft man sich auf nachstehende Art. Man versieht sich mit einigen 4 bis 5 Schuh langen Horden, welche die Breite haben, daß sie zur Oeffnung eines Backofens eingeschoben werden können. Diese werden mit Weiden geflochten, daß keine Wurzeln durchfallen. Auf die Horden legt man nun die Krappwurzeln einen halben Schuh oder 8 Zoll hoch, schiebt sie so fort in einen Backofen,

ofen, ohngefähr eine halbe Stunde später, als gebackenes Brod herausgenommen worden, und macht den Ofen zu. Zwei Stunden später, zieht man die Horden heraus, wendet die Wurzeln ganz um, damit sie gleichmäsig dörren, schiebt die Horden wieder in den Ofen, und läst sie so lang darin, als derselbe noch warm ist.

Zerknicken die Wurzeln bei dem Biegen, so sind sie dörr genug; sind sie aber noch zähe, so bringt man solche bei dem zweiten Backen, so bald das Brod herausgenommen, noch auf eine halbe oder ganze Stunde in den Ofen. Hat man mehr Wurzeln, als auf einmal gedört werden können, so wiederholt man das Geschäft so lange als man welke Wurzeln hat.

Die gedörte Wurzeln kann man aufheben, so lang man will. Das Mahlen solten eigentlich die Färber selbst besorgen. Es kann auf einer gewöhnlichen Oelmühle geschehen. Die Stampfen, welche die Oelgewächse zerquetschen, zerstosen auch die Krappwurzeln.

Will man dieses Zerstosen selbst besorgen, so lasse man nicht auser acht, alles unter den Stampfen nach 10 oder 15 Minuten hinwegzunehmen, und durch ein feines Sieb laufen zu lassen. Das, was durch das Sieb fält, ist meistens nur die Rinde von den Wurzeln, die mehr braun als roth aussieht. Die Färber können solche zwar auch brauchen, es ist aber der schlechtere Theil, und hat weniger Werth. Die Wurzeln bringt man nun abermal unter die Stampfen, und nimt sie heraus, wenn sie gänzlich zerstosen sind. In der Zwischenzeit kann man das Durchsieben nochmals wiederholen, solches auch unterlassen.

Der gemahlene Krapp wird in papierne Rollen, oder in kleine Fässer gepackt, und nach dem Gewichte verkauft.

Burgunderrübenbau.

Da diese Rübe schon an vielen Orten im Lande angebout wird, die Behandlung dabei ganz einfach ist: so könte eine Anlei-

leitung hiezu gänzlich umgangen werden. Solten doch einige sein, die damit nicht bekant wären: so wird in Kürze bemerkt, daß der Samen dem Rahnen oder rothen Rübensamen gleicht, im Frühjahr in ein Gartenbett gesäet, die Pflanzen nach erhaltener Gröse aber in kleinere, auch grösere, gut hergerichtete, gedüngte Felder in schuh- auch anderthalbschuh weiter Entfernung reihenweise versezt und anfänglich mit Wasser begossen werden. Nach einiger Zeit werden solche gehäckelt, vom Unkraute gereiniget und etwas später der Grund mit einer Häue etwas von den Rüben abgezogen, besonders in zähem Boden, damit die Rüben in ihrem Wachsthume nicht gehindert werden. Sie werden reich an Blättern, daher 2 bis 3 mal abgeblattet, wobei man nebst dem Herz nur 4 bis 5 Blätter stehen läst. Im Herbste werden die Rüben, welche bei guter Behandlung sehr dick werden, herausgenommen, die Blätter abgeschnitten und grün gefüttert, die Rüben aber in Kellern oder Gruben bis den Winter aufgespart.

Zer-

Zerstöst man sie gegen Weihnachten oder später, nach und nach, und vermischt sie mit Gesott: so sind sie ein Leckerbissen für das Rindvieh. Bauern, die wissen, daß die Blätter sowohl als die Rüben das vortreflichste Futter für Milchvieh sind, sezen einen hohen Werth hinein, und schäzen ihren Anbau.

Von Verbesserung der Oelmühlen.

Wenn der Bauersmann auch an seinem Fleise nichts ermangeln läst und sich muthvoll bestrebt seinen eigenen und mit diesem den Nuzen des Ganzen zu befördern: so liefert er doch nur rohe Produkte, die erst veredelt werden müssen, wenn sie zum Genusse des Menschen dienen sollen. Daß aber die besten rohen Produkte durch schlechte Behandlung oder Nachläsigkeit bei der Veredlung nur schlechte Waare liefern, ist eine bekante Sache. Von gutem Waizen kann gutes, aber auch sehr schlechtes Mehl, und von gutem Mehl kann gutes, aber auch schlechtes Brod erzeugt werden, je nachdem es von dem Müller

ler und Bäcker behandelt wird. Dieses gilt vorzüglich bei den Oelgewächsen, und dem daraus zu erzeugenden Oel. Aus diesem Grunde hat man sich in solchen Ländern, wo viele Oelgewächse erzeuget werden, ein besonderes Geschäft daraus gemacht, den Oelmühlen eine solche Einrichtung zu verschaffen, daß wenigstens bei dieser Veredlung der Güte des Oels nichts benommen werde.

Da in Baiern auser dem Lein- und Hanfsamen mit wenigen Ausnahmen kein Oelprodukt erzeugt wurde, und das davon erhaltende Oel zur Speise nicht brauchbar ist, so nahm man die Sache nicht so genau bei Erbauung der Oelmühlen, und die ganze Aufgabe bestand darin: bei welcher Einrichtung kann das Oel am leichtesten und geschwindesten ausgeprest werden —? Vor einigen Jahren nahm nun der Anbau feinerer Oelgewächse zu, aber zugleich auch die Klagen über unzweckmäsige Einrichtung der Oelmühlen. Einzelne Landwirthe, welche eine grösere Menge

die:

dieser Oelprodukten erzeugten, als ihr Hausbedarf erheischte, fanden für den Ueberschuß keinen Käufer, weil kein Handelsmann einen Reiz zu diesem Geschäfte zeigte. Es gab zwar hie und da Besizer von Oelmühlen, die die Nothwendigkeit einer Verbesserung ihrer Werke einsahen, sich auch geneigt zeigten, solche abzuändern, man versah sie daher mit den besten Modellen: allein nach Entwerfung der Kostenüberschläge änderten sie ihre Gesinnung, aus dem ganz einfachen Grunde, daß es nur in jenem Falle der aufzuwendenden Kosten lohnte, wenn der Oelbau mehr ins Grose getrieben, und dadurch sichere Hoffnung erhalten würde, durch Fabrikation des feinern Oels verhältnismäsigen Verdienst zu erhalten. Diesen Fall wolte also der Oelmüller erst abwarten. Der Landwirth sprach dagegen ganz richtig: was nuzet es dermal viel Oelgewächse anzubauen, wenn wegen schlechter Einrichtung der Oelmühlen nur verdorbenes Oel erhalten wird; es ist daher gerathener mit diesem Anbau so lange zurück-

Bayerische Staatsbibliothek München

zuhalten, bis diese Hindernis aus dem Wege geräumt sein wird.

So stehen die Sachen bis jezt noch wirklich. An wem ist nun die Reihe, oder wen soll man aufmuntern den Anfang zu machen, damit dieses Geschäft einen für beide Theile erwünschten Gang erhalte —? Auch hier wird es der Mittelweg sein, der uns am leichtesten zum Ziele führt. Kleine mit wenigen Kosten verbundene Abänderungen der Mühlen und zweckmäsige Behandlung bei der Fabrikation, werden in so lang hinreichend sein, bis durch Wachsthum des Geschäftes die Wichtigkeit einer Hauptabänderung gröser und fühlbarer wird.

Um aber von den vorzuschlagenden Abänderungen deutlichen Begriff zu geben, wird es nothwendig sein, das Verfahren bei dem Oelschlagen in Baiern und im Auslande, nebst der Mühleneinrichtung, in Kürze herzusezen.

Der

Der Lein, Hanfsamen, oder andere Oelgewächse, werden in einem dazu hergerichteten Troge durch mehrere Stampfen, die ein Wasserrad in Bewegung sezt, zerquetscht. Die Masse wird alsdann nach und nach in eine hohle blecherne Walze geschüttet, und über ein Feuer gehängt, woselbst sie so lang um ihre Achse läuft, bis die Masse durch Hilfe des Feuers erhizet ist. Nun wird sie in einen Sack gefült, welcher so fort unter die Presse gelegt, mit einem Deckel versehen, und mittelst eingetriebener Keile das Oel herausgeprest wird. Ist der Keil mit einem hölzernen Hammer, welcher ebenfals durch obbemerktes Wasserrad in Bewegung gesezt wird, hinlänglich eingetrieben, so wird der Hammer zur Ruhe gestelt, nach einigen Minuten die Presse geöffnet, und der 2 bis 3 Zoll dicke Oelkuchen (Zelt) herausgenommen. Das Oel läuft in ein untergestelltes Gefäs. Während dieser Auspressung wird die blecherne Walze wieder mit zerquetschter Masse gefült, über das Feuer gebracht, und nach erhaltener Erhizung in

einen zweiten Sack ausgeleert und unter die eben frei gewordene Presse gelegt. Auf diese Art geht das Geschäft bis nach Auspressung sämtlich zerquetschter Masse fort. Dies ist die ganz einfache Einrichtung und Behandlung, bei welcher auf den Baierischen Oelmühlen das Oel in der kürzesten Zeit erhalten wird.

Bei guteingerichteten Oelmühlen in andern Ländern wird das Oelgewächs nicht durch Stampfen, sondern durch Steine zerquetscht. Zwei solcher Steine, die im Durchmesser gröser als gewöhnliche Mühlsteine und ohngefähr ein Schuh dick sind, stehen aufrecht, wie Wagenräder, und laufen mittelst eines Wasserrades und Räderwerks in einer Entfernung von zwei Schuhen auf einem Brette im Kreise herum, und zerdrücken auf solche Art die Masse.

Ist das Oelgewächs sehr ölreich, so wird solches das erstemal nur gröblich zerquetscht, weil sonst die Masse sehr elastisch wird, der Keil bei dem Pressen nicht ein-

getrie-

getrieben werden kann, sondern bei jedem Daraufschlagen wieder zurückspringt.

Die gequetschte Masse wird nun nicht in einen blechenen Cylinder, sondern auf einen besondern Heerd gelegt, der auf nachstehende Art eingerichtet ist.

Von Ziegelsteinen wird ein runder Ofen aufgeführt, der im Lichten ohngefähr 2 Schuh mißt. Nach 4 Schuh Erhöhung wird eine eiserne Platte darauf gelegt; auf den Rand dieser Platte eine querhandhoch Mauer gleich der untern Mauer in runder Gestalt gesezt, mit Leimen bestrichen, an einer Seite aber die Platte querhandbreit blos oder offen gelassen. Auf diese Platte wird nun so viel von der Masse gebracht und ausgebreitet, als auf einmal gepreßt werden soll. In dem Ofen befindet sich ein schwaches Feuer, um die Platte zu erwärmen.

Die Presse hat auch eine ganz andere Einrichtung. Ein dicker Eichen Kloz ohngefähr 10 Schuh lang wird dazu hergerichtet.

richtet. In dieser Presse werden aber zugleich zwei Zelten, die ein länglichtes Viereck vorstellen, oben 8 und unten 6 Zoll breit und nach dem Pressen nur einen Zoll dick sind, in einer stehenden, nicht liegenden Richtung ausgepreßt. Ein Keil wird zwischen beiden durch einen senkrecht auffallenden Stampfen eingetrieben; und nach geschehenem Pressen, durch einen Gegenkeil mittelst eines zweiten Stampfens wieder herausgetrieben. Das Oel lauft in Gefäße, die unter den Preßstock geschoben werden.

Die gequetschte Masse wird nun auf der eisernen Platte das erstemal ganz mäßig, höchstens nur milchlau erwärmt. Der Oelschläger rührt sie öfters mit den Händen, damit sie gleichmäßig, aber nicht zu warm werde. Hat sie die gehörige Wärme, so wird sie in zwei Säcke, die unten an einem beigeschobenen Brette angehängt werden, durch die Oeffnung an der Platte gestrichen, gehörig vertheilt, und unter die Presse gebracht. Das erstemal wird nicht stark gepreßt.

Die nach dem ersten Pressen erhaltene Zelten werden wieder unter die Steine geworfen, und fein zermalmt. Diese zweite Masse wird nun auf der Platte schon etwas stärker erwärmt, als die erste, auch etwas schärfer gepreßt. Aber auch diese zweite Zelten werden nochmals fein zermalmt, während dem mit etwas Wasser besprizt (damit die lezten Zelten zusammenhalten) alsdann auf der Platte heis gemacht und zum drittenmal gepreßt. Dieses dritte Oel, welches blos zum Brennen dient, wird mit den andern nicht vermischt. Viele fassen das Oel von jedem Pressen besonders in Gefäse. Das erste, oder der Vorlauf, ist das beste.

Wir wollen nun das Geschäft in drei Theile theilen, und bei jedem die Unterschiede, zugleich aber auch erwägen, welchen Einfluß solche auf die Güte des Oels haben.

Erstens. Das Zerquetschen oder Zermalmen. Ob dieses nun unter Steinen oder unter Stampfen geschieht, ist wohl

einer=

einerlei, wenn es nur nach Erfodernis bewirkt wird. Mögen auch Steine besser sein, so sind doch die Stampfen einsweilen gut.

Zweitens. Das Erwärmen der Masse. Hier muß nun angemerkt werden, daß a) durch zu starke Erwärmung die Bestandtheile des Oels aufgelöst (zersezt) werden, wodurch sein Geschmack und Geruch verdorben wird; b) die Hülse an mehreren Oelgewächsen, wie z. B. die Haut um den Nußkern, ist sehr unangenehm bitter und ungesund. Diese Hülsen werden mit zerquetscht. Je heiser nun die Masse gemacht wird, desto mehr trennen sich die bittere Theile, und gehen theils in der verschlossenen Walze, theils unter der Presse in das Oel über, und theilen ihm ihren Geschmack mit.

Hieraus ist begreiflich, daß der offene Heerd wesentlich und dem blechernen Cylinder vorzuziehen ist. Denn 1.) sind die Dämpfe, die während dem Erwärmen entstehen, nicht gezwungen, sich mit der Oelmasse

masse zu verbinden, sondern sie gehen in freier Luft davon. 2.) Kann der Oelschläger mit seinen Händen genau beurtheilen, wenn die Masse den gehörigen Grad der Wärme hat. Solte in diesem Augenblicke die Presse noch nicht leer sein, so hilft sich der Oelschläger dadurch, daß er das Feuer im Ofen vermindert, damit die Masse durch längeres Zuwarten nicht zu warm werde.

Das feinste Oel erhält man, wenn die Masse bei dem ersten Pressen gar nicht erwärmt wird. Man nent dieses das Kaltschlagen. Nicht einmal warme Sommertage wählt man zu diesem Geschäfte, weil da die natürliche Wärme schon zu viel ist. Da aber das Kaltschlagen bei kalter Winterszeit nicht gut von Statten geht, so hat man das Frühjahr und den Herbst als die schicklichste Zeit in Vorschlag gebracht.

Ein solcher Heerd kostet kaum mehr zu erbauen, als der Ofen, über welchen der blecherne Cylinder gehängt wird. Die eiserne

serne Platte kostet eine unbedeutende Summe. An Raum dazu wird es auch nicht fehlen; denn an demselben Orte, an welchem die Masse aus dem Cylinder in die Säcke gefült wird, kann auch dieser Heerd stehen. Ich zweifle daher nicht, die Eigenthümer der Oelmühlen werden sich diese kleine Abänderung willig gefallen lassen.

Drittens. Das Auspressen. Eine Presse, worin die Zelten senkrecht stehen, und bei welcher dieselbe Menge von Masse in zwei Zelten vertheilt wird, ist unstreitig besser als jene, in welcher der einfache, aber dicke Kuchen wagerecht liegt. Da aber die Einrichtung verbesserter Pressen mit grösern Umständen und Kosten verbunden ist, so könte einsweilen dadurch geholfen werden, daß man bei dem zweiten oder dritten Pressen weniger Masse in den Sack fülte, dagegen den Deckel oder die Fütterung verstärkte, damit der Keil doch gehörig wirken könne.

Eine Hauptsache bei diesem Pressen ist, daß der Hammer oder die Stampfe nicht

zu

zu geschwind nacheinander auf den Keil falle. Geschieht solches, so wird die Masse zum Nachtheile des Oels selbst unter der Presse ganz erhizt, und das Uebel, welches man durch gelindes Erwärmen abhalten wolte, wird dadurch wieder herbeigeführt. Dieser Fehler kann aber, wenn er sich vorfindet, leicht beseitiget werden. Ist nämlich die Einrichtung so, daß bei einem Umlaufe des Wasserrades der Hammer oder die Stampfe zweimal gehoben wird, so nehme man den einen Arm hinweg, daß der andere nur einmal eingreift. Durch Verminderung des Wassers, wodurch das Wasserrad an seiner Geschwindigkeit verliert, kann auch geholfen werden.

Freilich, wird man einwenden, mag diese Behandlungsart gut sein, aber sie kostet zu viel Zeit. Allein, wenn von Erzeugung einer guten Waare die Rede ist, so darf die Zeit nicht in Anschlag gebracht werden. Der Oelmüller entschädiget sich dadurch, daß er einen verhältnismäsig grösern Lohn begehrt; und welcher Gewinn

wäre es nicht für ihn, wenn er durch solche Verbesserung zu häufigerm Anbau der Oelgewächse reizte, und die Folge herbeiführte, daß seine Oelmühle, die bisher jährlich kaum 6 Wochen in Bewegung war, nun die Hälfte des Jahres ihre Töne hören lies —! zum

Schlusse

wird es doch nicht verarget werden, auch ein Wort mit dem Handelsstand zu reden. Produktion, Fabrikation und Handlung sind drei Grazien von ganz besonderer Art in einem Staate, die einander die Hand liebkosend reichen müssen, wenn Industrie belebt und ihre Wirkungen wohlthätig fühlbar werden sollen. Was dieser kurze, aber wahre Saz sagen will, liegt in nachstehender Erzählung:

Auf meiner Wanderschaft ging ich einstens in einer Nachmittagsstunde an einer Einöde vorbei, trat in die Hütte und sezte mich ganz unbemerkt in eine Ecke, um etwas auszuruhen. Einige Augenblicke später traten zwei Frauenspersonen

herein, die eine hies Produktion und war die Besizerin der Hütte. Die zweite, ihre Schwester hies Fabrikation, oder Veredelung, welche erstere vom Felde abgeholt hatte, um ihr einen Besuch abzustatten. Als die Produktion sich den Schweis abgewischt und sich beide niedergesezt hatten, wurde Milch, Butter und Brod aufgetragen. Die Produktion, welche von der Arbeit noch ganz ermüdet war, sagte statt zu essen: Schwester! ich habe eine grose Familie, der ganze Bauernstand ist mir angehörig, an unserer Thätigkeit lassen wir nichts ermangeln; noch ehe uns die Morgensonne ihre liebreiche Stralen zusendet, sind wir schon in Bewegung; eine Arbeit bietet der andern die Hand. Trift uns zuweilen auch ein Mißgeschick oder ungünstige Witterung, so suchen wir uns zu trösten. Allein ein sicheres Etwas, was ich nicht nennen kann, liegt uns im Wege, welches aber verursacht, daß unsere Wirtschaft nicht recht gehen will, und mich oft ganz kleinmüthig macht. — Die Fabrikation, die sichs während dem

wohl

wohl schmecken lies, antwortete: Schwester, du weist, wir sind miteinander aufgewachsen. Ich liebte dich immer, und liebe dich noch. Ich habe zwar keine so grose Familie, wie du, ich könte sie auch nicht ernähren. Aber grose Unterstüzung erhieltest du doch schon aus meinen Werkstätten. Dein Pflug, dein Wagen und alle deine Ackergeräthe, auch deine Kleidungsstücke sind Erfindungen meiner Angehörigen. Kann ich dir noch mehr thun, so bin ich bereit dazu. Wilst du etwa deinen Hanfbau vergrösern, ich werde für Maschinen sorgen, die man Hanfreiben nent, damit er veredelt werden könne. An Spinnerinnen fehlt es mir nachher nicht, um den Hanf in allerlei Zeug in meinen Werkstätten verarbeiten zu können. Wilst du Oelgewächse anbauen, ich werde meinen Maschinenmeistern nur einen Wink geben, und gutes Oel soll die Folge unserer Bemühung sein. Hast du Freude am Tabacksbau: so bringe die Blätter nur zum Trocknen an Schnüren oder Stecken, für das übrige, welches eigent-

gentlich schon in mein Fach schlägt, werde ich sorgen. Wilst du Krapp bauen, so werde ich dir die Wurzeln grün vom Felde abnehmen, selbst Krappdörren bauen, und dich der übrigen Bearbeitung überheben. Ueberhaupt Schwester, bin ich zu allem bereit, was dich in deinem mühseligen Geschäfte aufmuntern und erleichtern kann. — Die Produktion, welche in der Zwischenzeit etwas Butterbrod as, hörte ihrer Schwester ganz entzückt zu, wolte eben aufstehen, und sie dankbar umarmen, als die dritte Schwester die Handlung hereintrat, der man den Unwillen und Verdruß auf dem Gesichte lesen konte. Die Schwestern, welche sie niedersezen hiesen, fragten, ob ihr etwa ein Unglück zugestosen sei? Das nicht, war die Antwort. Ihr wisset, mein Geschäft erstreckt sich beinahe auf alles, was die Menschen brauchen. Meiner Familie ist der gröste Theil des Geldes anvertraut, das wir gegen Waaren vertauschen, und für Waaren wieder einnehmen. Ich muß selbst Reisen machen, starken Briefwechsel unterhalten, nebst den fremden Waa-

ren

ren grose Transportkösten bezahlen, Gelder verschicken, bin also in beständiger Thätigkeit, und so eben komme ich von einer Reise aus einem entferntern Lande. Das, was mir auf dieser Reise begegnete und was ich sah, erregte meinen Unwillen dergestalt, daß ich mir vornahm, auf der Stelle, zu dir Schwester Produktion zu kommen, um mich mit dir zu unterreden. Angenehm ist es mir, daß ich auch meine Zwillingsschwester Fabrikation bei dir antreffe, die ich nachher besuchen wolte. Höret also: Als ich ins Ausland reisete, fuhr ich bei einem Wagen voll Wolle vorbei, der von hier in eben dieses Ausland gebracht wurde. Ich untersuchte sie, und fand, daß sie gut, zum Theile selbst feine Spanische war. Da ich nun selbst Wolle kaufen wolte, kam mir dieses seltsam vor, ich fragte zwar den Fuhrknecht über die Ursache, warum sein Herr diese Wolle nicht an einen inländischen Kaufmann gegeben hätte, er konte mir aber die Sache nicht enträthseln. Meiner Seele konten nun die Gedanken nicht entrinnen: Warum

geht aber diese Wolle ins Ausland; wird sie da nicht in feine Tücher verwandelt; kaufe ich diese Tücher nicht um theuern Preis und bezahle schwere Transportkosten; meine Schwester Produktion hat doch den ersten Antheil daran und die zweite hätte ja auch leisten können, was im Auslande geschieht. Wenn ich die zweifache Transportkosten, nämlich der Wolle und des Tuches in Anschlag bringe, so folgt doch daraus, daß ich die Wolle eben so theuer hätte bezahlen können, als der kaufende Ausländer; vielleicht hätte dieses noch gar Aufmunternng bei meinen Schwestern erregt, um veredelte Schafzucht zu vermehren. — — ? Mit diesen Gedanken kam ich in dem sogenanten Hanflande an, kaufte um billige Preise ein, erkundigte mich aber um die Ursachen, warum denn dieses so vielfältig zu benuzende Produkt nur in dieser Gegend in solcher Güte und Schönheit zu haben sei? Statt einer Antwort führte man mich in die Felder. Es ist Grund und Boden, wie der unserige, dachte ich bei der Anschauung, nur finde ich die Felder mit be-

sonderm Fleise hergerichtet, sie sind fein bearbeitet, kein Schollen verbietet dem aufgehenden Samen nah neben seinem Nachbarn aufzugehen, und Dungkraft ist nicht gespart, sein frölichs Wachsthum zu befördern. Dabei zeigte man mir aber die Einrichtungen zu dessen Veredelung, mit dem Zusaze, daß Hanfreiben als einfache Maschinen nicht sparsam anzutreffen seien; roh und veredelt finde daher ihre Waare guten Absaz, und eine in der Nähe vorhandene Siamois Fabrik beschäftige viele hundert Familien mit Spinnen und weben in den sonst ärmern Gebirgsgegenden. Ei, dachte ich, das was ihr in euern Feldern thut, kann meine älteste Schwester auch, und meine Zwillingsschwester wird das ihrige beitragen, wodurch ich zu meinem Zwecke in den Stand gesezt werde, die Reisen und Correspondenzen zu ersparen, weil mir solche selbst liefern können, was ich im Ausland suche. — Als ich hierüber weiter nachdenken wolte, unterbrach mich ein Mann, der mir seinen Oelvorrath käuflich anboth. Da ich auch diesen Ar-

tikel suchte, gieng ich mit ihm, kostete und kaufte. Bei Ausbezahlung des Geldes fragte ich, welche seiner Nachbarn mit Oel versehen seien, indem ich noch mehr brauchte. Keiner, war die Antwort. Nur ich habe so meine Freude daran, meine Oelgewächse in Oel verwandeln zu lassen. Meine Nachbarn verkaufen das rohe Produkt, bis auf ihren Hausbedarf. An Kaufleuten fehlt es nicht, es gibt deren mehrere, die ihre eigene Oelmühlen haben, und diesen Handel im Grosen treiben. Zu solch einer Mühle bedarf es keines Wassers, um das Räderwerk in Gang zu bringen. Sie bauen sie hin, wo sie wollen, und statt des Wassers, werden sie mit Rossen betrieben. Dieser Mann gefiel mir, ich ersuchte ihn daher mich bis zum nächsten Orte zu begleiten, wo ich einkaufen wolte. Das erste, was uns auf dieser Reise aufsties, war ein Gebäud, welches eine für mich fremde Einrichtung hatte. Dies ist eine Krappdörre, sagte mein Begleiter, und neben solcher steht die Roßmühle, auf welcher derselbe nach dem Dörren gemahlen wird. Es sind ei-

eigentlich die Kaufleute, welche die Bauern in hiesiger Gegend zum Krappbau aufgemuntert haben. Anfänglich schaften solche selbst die Pflanzen herbei, gaben sogar Geldvorschüsse und versprachen die Wurzeln, grün, wie sie vom Felde kommen, um einen festgesezten Preis abzunehmen. Auf diese Art nahm dieser Anbau schnell zu, und nun sind mehrere dergleichen Krappdörren und Mühlen in hiesiger Gegend vorhanden. Ich dankte diesem Begleiter und lies ihn nach Hause gehen. Noch manch andere Sachen stiesen mir auf dieser Reise auf, die mein Nachdenken rege machten, die ich euch aber ein andermal erzählen werde, obschon meine Brust voll davon ist. Ich komme nun, euch aufzufodern, das Band der Liebe und Eintracht wieder so unter uns zu schliesen, wie wir in unsern Jugendjahren verbunden waren. Mit gemeinsamen Kräften können wir viel, wir können. — — Ehe sie weiter redete, trat ihre Mutter, die Industrie herein, trug eine Schüssel, worauf eine Honigrose lag und in ein Tuch eingewickelt war, in der

Hand

Hand. Grüse euch Gott, liebe Kinder, sprach sie. Seht diesen Honigkuchen wolte ich meiner ältesten Tochter bringen. Als ich gegen die Thüre kam und reden hörte, trat ich an das Fenster dort zurück, und belauschte euch. Ich habe euer ganzes Gespräch angehört. Es entzückte mich so, daß ich auf der Stelle einen Bothen zu euerm Vatter sendete, ihn herzurufen. In euerer Gegenwart werde ich ihm alles, was ihr sagtet, wiederholen. Sezen wir uns indessen alle um den Tisch einen Honigfladen zu essen. Der Fremdling dort in der Ecke (auf mich deutend) der einzuschlummern scheint, kann sich hersezen und mit essen. Kaum waren einige Minnten verflossen, so trat der Vatter Reichthum mit einem Gesichte herein, das voll Herzensgüte war. Was sehe ich, sagte er liebreich, Mutter und ihre drei Töchter, also die ganze Familie beisammen! Ja, lieber Gatte, erwiederte die Mutter, seze dich nur und esse, ich will dir alles haarklein erzählein, was sich hier zugetragen hat. Es geschah, als aber die Erzählung zu Ende

war

war, stand der Vater auf und sprach: Kinder! ich gab euch in eurer Jugend so manche gute Lehre. Als ihr aber in reifere Jahre kamt, überlies ich euch euerer eigenen Führung. Bald nahm jedes seinen besondern Weg, welches mich kümmerte, doch dachte ich, sie werden sich nicht ganz verirren, und wieder auf einem Wege zusammen kommen. Dies scheint nun geschehen zu sein. Heiliget dieses Band der Liebe, ich gebe euch zugleich meinen Segen, aber auch eine Rathgeberin, die Tugend. Diese wird euch die Lehren wiederholen, die ich euch in eurer Jugend so oft gab. Folgt ihr in allen euern Handlungen, denn ihr wisset, es gibt Feinde, die — — —. Bei diesem Worte ergriff ich meinen Wanderstab, dankte für das genossene Honigbrod, und zog weiter.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

H. H
BUCHBINDERE
84056 R
Telefon 087 81/1577

Bayerische StaatsBibliothek

Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Kling, Johann Peter von,

Wohlmeinende Unterredung mit dem Baierischen Landmanne nebst Anleitung zum Mohn oder Magsamen-, Oelrettig-, Reps-, Toback-, Krapp und Burgunderrü benbau, dann einem Anhange über Verbesserung der Oelmühlen

München 1808

Bavar. 1465
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10375569-3